n°20 **Nouvelle formule**

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 20 - F: 9,90 € - RD
Belgique/Lux 9.90€ - It/Port Cont 11€ - Suisse 13.50CHF

RECETTES ET SAVEURS AUTOMNALES

Maintenant c'est vous le CHEF !

ESCAPADES Gourmandes autour des meilleures tables du monde

132 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

Christophe Bacquié

Emmanuel Renaut

Frédéric Anton

Sommaire Cuisine | a&d

Adresses et coordonnées

02 : Le super marché : les incontournables de l'automne

08 : Vins divins : sélection automnale, spirituelle et spiritueuse

08 à 10

Ballade gourmande en Bourgogne à la Crème de Cassis

Publication bimestrielle
N°20 Octobre - novembre 2012

Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Maquette :
Emmanuelle Desanlis
assitée d'Antoine Chauvin &
Anais Tchiboukdjian
Direction Administrative :
Valérie Travers

Publicité : WPP
Serge Benichou
serge@wpp.fr - Tél : 01 47 57 80 00
Mireille Palastanga
mireille@wpp.fr - Tél. : 01 47 57 80 00
11, rue Chaptal - 92300 Levallois-Perret

Edité par DF PRESSE SAS
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél : 01 40 24 10 03.

Distribution : MLP
Réglage :
Vive la presse : 06 81 09 44 57
Belgique :
Tondeur Diffusion

Imprimé en CEE

Dépôt Légal à parution.

Photo de Couverture :

12 à 19 : Frédéric Anton : le retour d'un master Chef qu'on ne présente plus !

Extraits du livre...
« Anton, le Pré Catalan - Le restaurant »
Frédéric Anton et Chihiro Masui - Photos R. Haughton
Edition Glénat

20 à 40 : Escapades en Relais & Châteaux :

Christophe Bacquié 2*
à l'Hôtel du Castellet
RDN8 -
3001 Route des Hauts du Camp
83 330 Le Castellet
Tél. : 04 94 98 37 77

Maison Décoret
Jacques Decoret
15 Rue du Parc - 03200 Vichy
Tél : 04 70 97 65 06

42 à 49 : Le poisson sublime et sublimé chez Helen

3, rue Berryer - 75008 Paris
Tél : 01 40 76 01 40

50 à 91 : Allez hop, tout le monde à la montagne :

« Les Restaurants du Montana » : trois restaurants, trois styles
« Le Montana » - « l'Epicurien »
Rue du Soleil à Val Thorens – Savoie - Tél : 04 79 00 21 30

Chalet du Mont d'Arbois*** : bienvenue chez les Rothschilds**
447, chemin de la Rocaille
74120 Megève - Tél : 04 50 21 25 03

Hôtel – Restaurant «Flocons de sel», la sensation 2012
Emmanuel Ranaut 3*
1775 Route de Leutaz - 74120 Megève
Tél : +33 4 50 21 49 99

Les Morainières 2* - Ingrid et Michaël Arnoult
Route de Marétel - 73170 Jongieux - Tél : 04 79 44 09 39

92 à 97 : Recettes au Nespresso

Dulsão do Brasil : accords mets-café grand cru. What else ?

98 à 103 : Christophe Leroy simple et très bon

Cuisiner avec les meilleurs conseils, trucs et astuces d'un grand chef, l'objectif gourmand de cette toute nouvelle collection de 6 titres thématiques, orchestrée par Christophe Leroy, qui propose aux toques tant débutantes que confirmées des idées pour personnaliser et booster la plus classique des recettes. Aux excellentes Editions Sélection du Reader's Digest qui est particulièrement digeste.

104 à 105 : Cuisine au bon miel

Visite de la France des terroirs apicoles et les miels de notre pays, avec Famille Mary : Maître Apiculteur depuis 1921 et sélectionneur des meilleurs crus.

106 à 109 : Au cœur du Charolais :

L'Hôtel-restaurant de la Poste
2, avenue de la Libération - 71120 Charolles - Tél : 03 85 24 11 32

110 à 115 :

La Chassagnette, restaurant bio en Camargue dans un cadre magique... Armand Arnal, Chef*
Le Sambuc - 13200 Arles
Tél : 04 90 97 26 96

116 à 123 : Le canard dans tous ses états

Coin-coin interprété par plusieurs chefs

124 à 128 :

Cuisine d'ailleurs :
L'Inde en majesté

Le marché

Toujours aussi gonflée !

La brioche star de Vahiné est de retour à l'occasion de ses 40 ans (qu'elle ne fait absolument pas). Au cœur de l'histoire de Vahiné depuis 1972, notre brioche réveille cette année tous les moments desserts et invite à vivre des instants gourmands de plaisirs partagés. Un must.

Une rentrée savoureuse et légère avec le système 2 en 1

Made in France, conçu et imaginé par Staub : la mythique cocotte en fonte émaillée ronde de 26cm s'enrichit d'un panier vapeur en acier inoxydable pour multiplier les possibilités culinaires. Cette alliance concilie slow food et gain de temps en préparant simultanément deux plats dans la même cocotte : pendant que la viande braise dans le fond , champignons parfumés, légumes frais, cuisent à la vapeur… La seule limite est celle de l'imagination. En noir, gris graphite et cerise : 199€, bleu intense, grenadine, aubergine et basilic : 215€. www.staub.fr

Remarquables huiles

Au pavot bleu. Robe: Claire, nez d'un goût délicat, entre l'amande et la noisette, riche en oméga 6 et en vitamine E anti-oxydante. On peut l'utiliser à la place de l'huile d'olive dans des pains type fougasse, pour un petit goût venu d'ailleurs et dans les cakes contenant des graines de pavot, comme le cake au citron. 8.80€ Les 25cl

Huile Aop Baux de Provence : Savoureuse huile vierge extra AOP Vallée des Baux de Provence, réputée pour sa douceur et son fruité vert. A marier aux légumes et à la cuisine méditerranéenne : poivrons grillés, artichauts barigoule, caviar d'aubergines, salade de tomates… 14.75€ les 50cl

La Mère de Famille présente ses exquis Exquimaux

Toute en fraîcheur malgré son grand âge : La célèbre Mère de Famille souffle cette année ses 250 bougies (qu'elle ne fait pas non plus, la bonne cuisine, ça conserve !). Ainsi propose t-elle cinq recettes avec des associations de saveurs pour les gourmands en goguette : la fraîcheur d'un sorbet fruits exotiques/ fruit de la passion et le croquant des sablés au gianduja enrobés de chocolat au lait avec des éclats de noisette. Nous n'avons pas la place de décrire les autres assemblages, mais croyez-nous : ils valent le détour.

Pac citron

Pour célébrer le 50ème anniversaire de son produit star Pac, la distillerie A. Blachère de Châteauneuf-du-Pape revisite ses modèles originaux avec une édition limitée de 6 Pac collector, façon vintage. Chaque série est habillée d'étiquettes d'époque (de 1962 à 1980). 20 000 bouteilles par collection sont ainsi diffusées dans les réseaux classiques à 3,30€ la bouteille. Un produit 100% naturel, ni trop sucré, ni trop acide, le Pac est un jus concentré des meilleurs citrons mélangés à du sucre sans colorant ni arôme ajouté.

Techno gastro, bonne chère pas chère

Parce que le bon n'est pas synonyme de cher, Le Gourmet Du Net régale famille et amis avec des mijotés pour moins de 5€ par personne tout en combinant le goût des bonnes choses au plaisir. La variété des produits et des goûts associés à l'excellent rapport qualité/prix permet de se retrouver autour de délicieux repas avec un temps de préparation très court (10 minutes au bain-marie) et sans les contraintes de la chaîne du froid (stockage à température ambiante). Cuisinés à partir d'ingrédients nobles et sains, des plats mijotés préparés par un producteur des campagnes françaises. www.legourmetdunet.com

Nouvelle collection de confitures !

Nées d'une belle alliance de talents entre la Maison Henri Le Roux et La Cour d'Orgères, toutes les deux Quiberonnaises, 5 nouvelles confitures déclinées sur les parfums des caramels Henri Le Roux voient le jour. Un régal ! Makoto Ishii, Directeur Général de la Maison songeait à une déclinaison d'autres gourmandises avec les mêmes parfums que les caramels : Framboise, Orange et gingembre, Fraise et Poivre, Diable Rose (passion, banane, framboise), Citron vert etc...
www.chocolatleroux.com, nombreuses boutiques Henri Le Roux dont la toute nouvelle adresse parisienne
1, rue Bourbon le Château - 75006 Paris - Tél. : 01 82 28 42 49 80

Sushi Shop se converti au marxisme (tendance Thierry)

Thierry Marx le chef le plus légitime en matière de gastronomie japonaise signe huit créations pour Sushi Shop. « J'ai beaucoup travaillé sur les sauces. Je me suis basé sur les créations phares de Sushi Shop en y apportant de la nouveauté, en travaillant deux ingrédients notamment avec la viande de bœuf et le bar, mais c'est davantage dans la recherche de nouvelles saveurs pour agrémenter les sushis que j'apporte une différence ». Parmi ces créations, le Chef a introduit le bœuf wagyu, une viande issue de bœuf japonais mondialement reconnue pour sa tendreté et son goût exceptionnel.
Tél : 0826 826 826

L'officiel du Calisson

La très provençale Confiserie du Roy René nous présente le renouveau de sa gamme Excellence. Le bon Roy René cultive depuis toujours l'art de conjuguer tradition et innovation. Ainsi la gamme des Calinous, délicieuses bouchées de la taille d'un demi calisson, s'agrandit avec l'arrivée d'une nouvelle saveur framboise, et nous invite à découvrir une nouvelle recette pour les Calioranges et Calicitrons sans oublier bien sûr, les incontournables Calinous natures, et les délicieux Califigues et Caliviolettes ! 9€ la boîte de 110g. www.calisson.com

Michel Cluizel maître chocolatier fait rimer cacao et bio

Michel Cluizel répond à la demande bio croissante avec ses 1ers Crus. 100% des matières premières - cacao, sucre de canne et vanille Bourbon - proviennent de l'agriculture Biologique. De Saint-Domingue à la Papouasie en passant par Sao Tomé et Madagascar, chaque récolte exalte la richesse aromatique de son terroir. Mokaya est la nouvelle plantation où Michel Cluizel a souhaité récolter les meilleures fèves de cacao. Cette tablette de chocolat noir à 66 % de cacao en provenance du Mexique révèle un goût inimitable aux notes subtiles de fruits exotiques.

Pierre Gagnaire met l'oeuf à l'honneur !

De la collaboration entre designers et grands chefs cuisiniers, sont nés des projets innovants manufacturés ensuite par Alessi. Le designer Cette année, Christian Ghion et le chef Pierre Gagnaire se sont lancés dans la conception d'instruments pour la cuisson et le service d'un aliment de base de la cuisine : l'œuf. Ainsi de ce ramequin Nid qui synthétise dans ses formes l'image de l'habitat naturel, composé d'un conteneur en grès porcelainé en forme d'œuf, d'un soutien pour servir et d'un anneau en acier inoxydable à utiliser comme support pour cuire au four et au bain-marie. « Le Nid » se prête à la réalisation d'innombrables préparations, mais il a été conçu surtout pour les œufs brouillés ou en cocotte. 18/10. Ø 8.6cm - h 16cm. 40€ chez Alessi

Calissons au chocolat

La Chocolaterie de Puyricard est devenue leader sur le marché du chocolat artisanal de qualité grâce à un savoir-faire unique. Les 100 variétés de chocolat sont fabriquées dans les environs d'Aix-en-Provence tout près du village de Puyricard. Mention spéciale aux calissons dont les chocolatiers maîtrisent l'art. Natures ou enrobés de chocolat, ils sont devenus un must. Mélange d'amandes douces d'Espagne, d'amandes amères du Maroc, de melon confit de la région d'Aix et d'oranges confites broyé manuellement avec délicatesse avant 15 min de passage au four à 125°C. A apprécier froid au 7, rue Rifle-Rafle - 13100 Aix en Provence - Tél : 04 42 21 13 26 et à Marseille, Toulon, Arles, Avignon, Montpellier, Mention, Nice, Toulouse et Paris

Hédiard célèbre la vigne

A l'occasion du lancement de sa nouvelle Cave en septembre, Hédiard célèbre les cépages dans des recettes inédites. Ainsi la Moutarde au moût de raisin, jus non fermenté qui contient encore la pulpe, la peau des grains de raisins et leurs pépins. Étonnante par sa couleur violette, cette moutarde donne aux vinaigrettes et aux foies gras poêlés une agréable note épicée légèrement sucrée. Autre remarquable produit : les pâtes de fruits aux arômes de cépages de Pinot Noir, de Sauvignon et de Cabernet Sauvignon.
Ecrin de 12 pièces 160g - 15€.

Peinture à croquer

Marie Jolly croque la vie avec gourmandise et énergie, à l'image de ses tableaux. Ainsi de ses macarons gourmands aux parfums surprenants. Disponibles sur toiles tendues au format 20 x 20 cm ou 30 x 30 cm, les macarons de Marie se déclinent désormais imprimés sur du dibon, à prix très doux. L'artiste peut vous faire un tableau sur-mesure, qui s'adaptera volontiers aux couleurs de votre cuisine ! Toile 30 x 30cm : 90€ /Toile 20 x 20cm : 59€ /Dibon 30 x 30cm : 39€ sur www.galerie-creation.com/artiste-marie-jolly-m-346.html
www.alittlemarket.com/boutique/mariejolly-7190.html
www.mariejolly.com

Vins Divins

Fronton Rosé 2011 Château Cahuzac

32 hectares situés au sud de l'appellation Fronton, à 20km de Toulouse. Tous les soins sont apportés pour favoriser un enracinement profond et ainsi éviter un stress hydrique. 80% négrette, 20% gamay, vignes de 15 à 35 ans. Nez frais aux parfums de fruits rouges. Bel équilibre entre la texture fruitée et l'acidité. Les arômes de fleur d'acacia et d'amande douce prédominent. Servir à 8° à l'apéritif, sur une assiette de charcuterie fine, une salade composée, une grillade, la cuisine exotique. 6€ en GMS. Vignobles Nicolas Gélis - 1925, route des Châteaux - 31340 Villematier Tél. : 05 61 35 30 58.

Fronton Rosé 2011 Château Boujac

L'histoire du Château Boujac est étroitement liée à la famille Selle, puisque 3 générations ont participé au développement du domaine qui s'étend aujourd'hui sur 30ha désormais en agriculture biologique. 75% négrette, 15% syrah, 10% cabernet franc. Nez très intense de fruits rouges. Bouche ronde, bien équilibrée, avec beaucoup de gras. Saveur fruitée nette et persistante. Un rosé très friand. Servir avec un carpaccio de magret de canard ou de thon, des lisettes grillées avec quelques tranches de citron confit, une casserole de moules aux lardons. 5,10€ chez les cavistes et à la propriété. 427 Chemin de Boujac 82370 Campsas. Tél : 05 63 30 17 79

Domaine Mondon Gaec du Pic Viognier La Diana 2011 - Vin de Pays d'Urfé

100% Viognier. Au nez, ce vin est complexe, marqué par la minéralité qui caractérise les AOC Côtes du Forez, ainsi que par des arômes de fleurs et de fruits. En bouche, il laisse síexprimer toute sa puissance et son équilibre. Accords : de líapéritif au dessert, excepté avec une viande rouge. 9,50€ CHR et cavistes.

AOC Vacqueyras - Domaine La Fourmone Le Trésor du Poète Rouge 2009

Cépages : grenache majoritaire et syrah. Dégustation : Méli mélo de fruits rouges bien mûrs, groseilles, myrtilles, cerises, sur une finale épicée. Tanins nobles et élégants. Se marie subtilement à un suprême de volaille aux petits champignons, une joue de bœuf ou un navarin d'agneau. A savoir : Cette cuvée a été crée en hommage au père de la vigneronne, Marie-Thérèse Combe qui était un poète provençal. 9,95€ vente directe et CHR.

Vignobles Bonfils Domaine de Cibadiès Sauvignon blanc ñ Pays díOc IGP

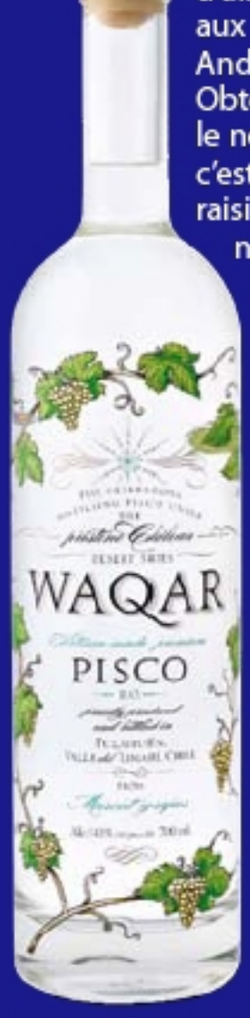
100% Sauvignon blanc. La robe est brillante et limpide, le nez intense avec des notes díagrumes et de buis augmentées de quelques touches exotiques. La bouche est fraîche sur un bel équilibre. En accord : líapéritif díune belle soirée, un plateau de coquillage et du poisson à la plancha. 5.95€ en GMS.

Domaine de Montine Emotion, Rouge 2009

Grenache (50%), Syrah (50%). Sélection de vieilles vignes. D'un grenat sombre et profond, ses reflets brillent dans le verre et vous préparent à un beau moment. Idéal pour être dégusté avec de la viande marinée, du civet, du gigot d'agneau et du fromage. 9€ CHR et cavistes.

Spirituels spiritueux

Pisco Waqar, la saveur du Chili



Waqar propose un pisco de qualité. Rare et méconnu hors des frontières chiliennes, il est d'une saveur étrange réellement venue d'ailleurs, du nord du Chili pour être précis, aux pieds de la grandiose Cordillère des Andes, où s'étend la vallée de Tulahuén. Obtenu par distillation de vins blancs fins, le nez est frais, gourmand, épicé. En bouche, c'est une explosion d'exubérance fruitée : du raisin mûr et sucré, bien sûr, mais aussi des notes de poire, pêche blanche et fraise qui surprennent le palais. Les arômes miellés et poivrés rehaussent une texture onctueuse. Vive et tannique, la finale est d'une incroyable fraîcheur et d'une grande longueur. Dégusté seul, il doit être servi très frais ou on the rocks. Il relève alors de façon radicalement originale les plats à base de poisson et les fromages frais. Il est aussi la parfaite conclusion d'un repas. Un spiritueux surprenant, qui rend possibles les associations les plus créatives..
44€ – 40% vol. d'alcool.
Sur whisky.fr, chez les meilleurs cavistes et dans les meilleurs bars à cocktails

Penderyn : une gamme de single malts exceptionnels issus de líunique distillerie du Pays de Galles

Un groupe d'amis fins connaisseurs relance la production de whisky gallois, éteinte depuis plus d'un siècle. Une source d'eau claire, de l'orge de toute première qualité et un alambic spécialement conçu pour produire un alcool d'une grande complexité et d'une profondeur exceptionnelle : les éléments indispensables à l'élaboration d'un whisky d'exception ont été réunis ! Penderyn, unique distillerie du Pays de Galles, propose aujourd'hui en France, son wysgi (whisky en gallois), reconnu comme l'un des plus rares et des plus fins single malts au monde. So original ! De 41€ à 59€ chez les cavistes et sur whisky.fr

Champagne Delamotte : subtil et profond

Un grand champagne est d'abord un grand vin. Tel est le principe depuis 1760 de la Maison Delamotte. L'enchantement qui naît avec l'explosion des bulles sous le palais est à cette condition. Un vin idéalement subtil, profond et riche d'arômes et de saveurs. Ainsi le Brut 50% chardonnay, 30% pinot noir et 20% pinot meunier. D'un beau doré clair, on y retrouve, au nez, une grande pureté et des notes d'agrumes, de fleurs blanches, d'écorce de citron et de mousse. On aime le boire à l'apéritif avec un grand iberico, un Jambon de Parme, quelques éclats de Parmesan. 30€. Tél points de vente : 03 26 57 51 65.

Alsace – Gaentzbrunnnen 2009 Pinot Noir - Cave des vignerons de Pfaffenheim

Pinot noir. Robe très intense et profonde de teinte rubis, brillante, limpide. Nez intense, mûr et complexe : épices, fruits à l'eau de vie, avec des notes vanillées. L'attaque en bouche est puissante avec un beau volume, une matière concentrée, des tanins riches et soyeux. Ample et équilibré, il persiste longuement sur des notes de fruits rouges, de chocolat et de vanille. Ses plats : viandes blanches ou rouges, gibiers. 10,50€. 5 rue du Chai
B.P. 33 - 68250 Pfaffenheim
Tél : 03 89 78 08 08

Bordeaux – Côtes de Bourg – Cuvée Prestige 2009 – Château Mercier

Merlot 40%, Cabernet franc 30%, Malbec 30%, robe rubis profond. Nez intense et complexe, minéral, fruité figue-pruneau, confiture de mûre, tabac brun, laurier, résineux, réglisse et clou de girofle. Bouche à l'austérité élégante, à la fois suave et concentrée, dominée par la réglisse et l'olive noire, avec une finale puissante et persistante. Son plat : selle de marcassin. 9,10€. Mercier – 33710 Saint Trojan - Tél : 05 57 42 66 99

Bordeaux – Listrac Médoc – Château Bellevue-Laffont 2009

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%, robe grenat profond avec une note fuchsia. Nez de fruits rouges et noirs, boisé-vanillé, réglisse et pruneau, une pointe de tabac et de résineux. Bouche à la fois charnue, croquante et ronde, harmonieuse et fruitée, persistante dans la fraîcheur sur des notes réglissées. Ses plats : rôti de boeuf, entrecôte sur sarments, bœuf carottes, coulommiers. 9€. Château Fourcas Dupré - 33480 Listrac-Médoc
Tél : 05 56 58 01 07

Arbois Rouge Tradition 2008

Poulsard 40%, Trousseau 30%, Pinot 30%, robe claire, brillante, très agréable à l'oeil. Au nez : beaux arômes de fruits rouges, notamment la cerise et la griotte. En bouche : bonne complexité, bel équilibre des trois cépages avec un léger boisé apporté par le Pinot et l'épicé du Trousseau. Un vin qui arrive à maturité, très agréable à la dégustation. Ses plats : le vin de tout un repas. 8,00€. Domaine Rolet Père & Fils – Montesserin – B.P. 67 – 39602 Arbois cedex
Tél : 03 84 66 00 05

Cairanne Côtes du Rhône Villages - Les Travers 2010

Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 15%, Cinsault 5%, robe grenat dense. Nez gourmand et riche, torréfié cacao eucalyptus, baies noires. Bouche fondue et puissante, harmonieuse, bâton de réglisse et poivre noir, avec une longue finale cacao amer. Ses plats : terrine de gibier, cassoulet, gigot rôti, pintade sur canapé, faisan rôti aux fruits, saint-nectaire. 9,00€ Domaine Brusset
84290 Cairanne – Tél : 04 90 30 82 16

Languedoc – IGP Oc – Les Oliviers 2010 - En conversion Bio

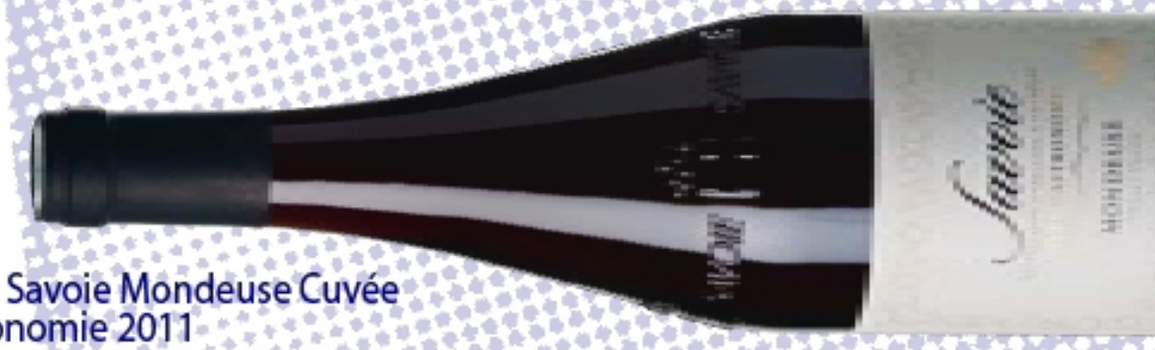
Syrah 85%, Grenache 15%, robe rubis cerise. Nez fruité cerise noyau, romarin, épicé cardamome-muscade et poivre noir, une touche d'eucalyptus. Bouche harmonieuse et bien structurée, avec une finale sur la réglisse et le tabac. Ses plats : vin à servir frais avec salades et charcuterie de pays, ou chambré sur magret de canard grillé, tournedos au poivre, brie ou fromage à pâte molle. 7,00€. Jean-Louis Denois - 11300 Roquetaillade
Tél : 04 68 31 39 12

Pessac Léognan – Château Coquillas 2010

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%, robe grenat sombre assez dense. Nez intense et frais, aux arômes de fruits des bois, de sous-bois, de pain d'épice et de poivre, avec une note réglissée et santal. Bouche bien structurée entre la fraîcheur et des tanins polis, souple, finale assez longue sur la réglisse et le cacao amer. Ses plats : terrine de campagne, rôti de veau aux olives noires, aubergines farcies, vieux cantal, maroilles. 12,20€. SAS B. Thomassin
33850 Léognan
Tél : 05 56 64 75 39

Côtes de Provence – Carte Noire 2007 des Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint Tropez

Syrah 60%, Grenache 40%, belle robe couleur pourpre aux reflets rubis. Nez de cerise et cassis plus ce qu'il faut de vanille et poivre. Un vin rond à la fois velouté et concentré. Une pointe végétale de garrigue et d'olives noires. Ses plats : salade magrets-gésiers, lapin aux olives noires, onglet à l'échalote, champignons farcis, fromages affinés.
7,25€. Rond Point de la Foux – 83580 Gassin – Tél : 04 94 56 32 04



Vin de Savoie Mondeuse Cuvée Gastronomie 2011

Dans ce vignoble connu surtout pour ses vins blancs, les vins rouges représentent 1/3 de la production. Le cépage Mondeuse s'accommode des éboulis calcaires et des terrains schisteux. Il produit des vins colorés et tanniques, aux arômes d'épices, de poivre blanc et de fruits noirs (cassis). 7,40€. Chais Saint André 5 rue de la Jacquère – 73800 Les Marches - Tél : 04 79 28 11 45

Cahors – Renaissance 2010 - Château de Gaudou

Robe très concentrée. Nez boisé fin sur fond de violette et de baies sauvages. Bouche ample, puissante. On retrouve la pureté fruitée du Malbec associée à un boisé de qualité qui ne domine pas avec outrance. Belle finesse des tanins. « Un Cahors racé ». Ses plats : côte de bœuf, gibier à plumes rôti, magret de canard, rôti de veau purée truffée, vacherin, brie truffé, camembert, poire à la réglisse. 15€. SCEA Durou & Fils – Château de Gaudou - 46700 Vire sur Lot - Tél : 05 65 36 52 93

VinsDivins

Chinon – Domaine René Couly 2010 (Médaille d'argent Concours des Vignerons Indépendants 2012)

Cabernet franc, robe brillante et soutenue couleur rouge grenat s'ouvre sur un nez de fruits rouges mûrs. La bouche à l'attaque ample et soyeuse est bien construite. Un Chinon bien équilibré.
Ses plats : agneau, porc, veau, volailles rôties, pigeons, faisans, pièce de bœuf et grillades. 8,50€ - Couly-Dutheil - 12 rue Diderot – B.P. 234 – 37500 Chinon - Tél : 02 47 97 20 20

Domaine Pascal Jolivet, Sancerre Les Caillottes 2010 : un seigneur de la Loire

La « Plante des prés » lieu-dit de la petite commune de Bué-en-Sancerre est l'un des plus fameux terroirs de l'appellation : des sols 100% calcaires à flanc de coteau exposé plein sud. Une robe d'or pâle aux reflets verts, un nez délicat d'aubépine, de bus, de genêt et de citron…. La bouche est dans la même lignée aromatique avec des notes minérales, jusqu'à une finale agréablement acidulée. A boire maintenant ou dans 2 ou 3 ans avec des fruits de mer, des coquillages à la mode thaïe (citronnelle, coriandre), un filet mignon de veau aux petits légumes de printemps ou avec un fromage de chèvre. 15€.

Madiran – Château Peyros Vieilles Vignes 2008

Tannat 80%, Cabernet franc 20%, robe rouge cerise, brillante et soutenue. Nez puissant, fruits noirs légèrement confiturés, avec des notes épicées (curry, muscade). Attaque souple, élégante, évoluant vers une structure bien marquée mais très fondue. Les tannins sont présents et bien enrobés. A consommer sur la fraîcheur jusqu'à 5 ans. Potentiel de garde jusqu'à 10 - 12 ans.. Ses plats : rôti d'agneau, rôti de boeuf, viandes en sauce, tartares épicés, magret de canard. A carafer avant de servir. 9,50€ - Leda S.A. – 285 rue Nationale
33240 Saint André de Cubzac - Tél : 05 57 94 09 20

Vallée du Rhône Nord – Crozes Hermitage 2009

Syrah, robe rouge profond, avec un reflet violine. Arômes intenses de fruits rouges et noirs, avec une maturité de fruit caractéristique du millésime. La bouche présente une belle amplitude, avec de la sucrosité et des tanins présents mais assez enrobés. On retrouve les arômes de fruits mêlées d'épices, de notes de torréfaction. Ses plats : charcuterie ardéchoise, volaille rôtie aux herbes, viande rouge. 7,70€ - Route de Larnage - 26603 Tain l'Hermitage cedex
Tél : 04 75 08 20 87

Val de Loire - Coteaux du Vendômois rouges AOC

Un cépage à forte identité pour cette appellation, rare et unique : le Pineau d'Aunis. Les vins rouges sont un assemblage des trois cépages principaux – le Pineau d'Aunis, le Cabernet franc et le Pinot noir – et éventuellement d'un cépage accessoire, le Gamay. Ils présentent des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices douces, et sont charnus et gourmands, avec beaucoup de fraîcheur.

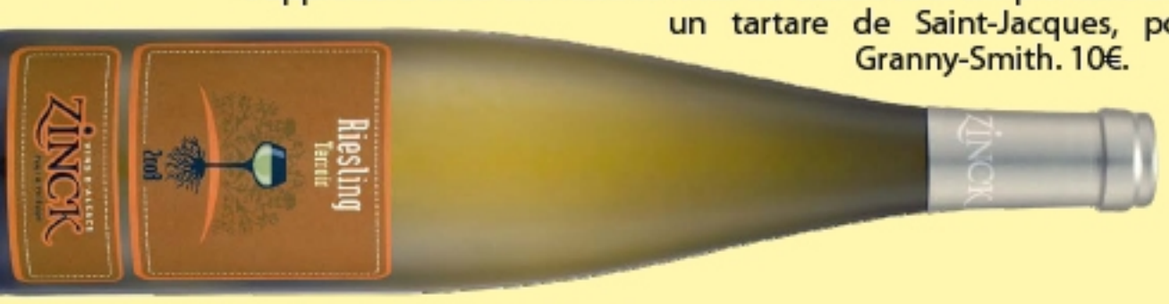
Sélection de vins d'Alsace du Domaine Zinck
18 rue des Trois Châteaux 68420 Eguisheim
Tél. 03 89 41 19 11

Avec le foie gras : Pinot Gris Grand Cru Rangen 2008

Le nez exprime une belle puissance avec des parfums de prunes jaunes associés à des notes légèrement fumées liées au terroir. En bouche, ample et gras, son intensité se confirme avec des notes de pêches au sirop sur un support acidulé qui équilibre l'ensemble et offre une finale remarquable. D'une rare complexité aromatique, il se dégustera servi en accompagnement d'un foie gras mi-cuit, chutney aux fruits exotiques. 30€.

Avec les saveurs iodées : Riesling Terroir 2010

Sa robe brillante d'un jaune pâle doré annonce une grande vitalité. Le nez laisse deviner une belle fraicheur sur des notes minérales et de citrons verts. En bouche, vif et parfaitement sec, il offre une expression séduisante du cépage et évolue avec beaucoup de finesse pour se révéler sur une finale minérale et racée. Son profil vif et tranchant s'appréciera avec des huîtres fines de claires tout simplement ou avec un tartare de Saint-Jacques, pomme Granny-Smith. 10€.



Avec les desserts : Gewurztraminer - Grand Cru Pfersigberg Sélection de Grain Noble 2009

Magnifique robe jaune doré, un bouquet très séduisant de notes miellées, d'abricot rôti avec des touches d'ananas caramélisé. La bouche, riche et suave, se livre sur une magnifique liqueur qui libère des notes de roses séchées, de poire et d'abricot confits. La finale est longue et gourmande. Très savoureux, il s'épanouira pleinement avec une bûche bavaroise à l'ananas, mousse de fruits de la passion ou encore un kouglof aux fruits confits. 27€.

Gewurztraminer Grand Cru Goldert 2009

Sa robe brillante et limpide est déjà une invitation. Au nez, le vin s'ouvre sur d'intenses notes de roses et de loukoum rafraichies par des touches de pêches et de poires pochées. En bouche, le plaisir se prolonge ; l'attaque en douceur se développe avec un velouté suave. Le cépage s'exprime pleinement avec la rose, une pointe de menthol et de sous-bois pour évoluer au gré d'une acidité fine. La finale est d'une belle persistance sur des notes intenses de bergamote et de rose ancienne. Avec un foie gras poché, bouillon à la bergamote et cumin ou encore un fois gras poêlé et mangue rôtie aux épices douces. 15€.

Riesling Grand Cru Eichberg 2009

Robe brillante et limpide d'un jaune doré aux reflets verts, promesse de fraicheur. Le nez, d'abord un peu timide, dévoile de belles maturités par des notes de citron confit et de pomelos égayées par des touches de menthol, de citronnelle et de pomme reinette. L'attaque est ample et offre un corps soutenu par sa puissance et richesse d'arômes qui mêlent douceur et fine amertume entre citron confit et menthol. Finale saline et minérale. Il séduira les amateurs de Riesling racé. Son caractère ample et rond appelle de beaux moments de gastronomie en accompagnement de crustacés charnus tels que la langouste ou le homard. 15€.

La Tour de Bessan rouge 2010 appellation Margaux - Vignobles Marie Laure Lurton

Grand millésime classique où l'expression aristocratique de Margaux se dévoile avec panache. Robe grenat pourpre, nez intense et très élégant de petits fruits noirs et rouges, puis de café et de vanille en touches discrètes. La bouche se déploie avec ampleur sur une structure longiligne aux tanins veloutés. Saveurs fruitées et épicées jusqu'à une finale longue et pleine. A savourer avec une pièce de bœuf grillée, un magret de canard ou des fromages. On peut aussi attendre 4 ou 5 ans pour l'accorder avec bonheur sur des viandes rouges ou blanches en sauce, accompagnées de champignons. Entre 18 et 20€ chez les meilleurs cavistes.

Château Ferry Lacombe, Naos rouge 2009, Cotes de Provence

Provenant d'une sélection de vieilles vignes, grenache, syrah et cabernets sont récoltés à maturité optimale. Robe grenat pourpre, Naos dévoile un nez fin et très harmonieux dans lequel le grenache domine avec ses notes de framboise et de chocolat. Il s'ouvre sur des arômes plus sauvages de fruits des bois et d'épices. Grande finesse en bouche : les tanins veloutés s'alignent parfaitement sur une structure rectiligne et souple. Fruité et élégant, il se développe jusqu'à une finale longue et charnue. A déguster avec un gigot d'agneau, des brochettes de bœuf , un foie de veau déglacé au vinaigre de framboise ou de nombreux fromages à pâte molle. 12€ chez les meilleurs cavistes.

Château d'Ollières

Grenache/ Syrah. Robe pourpre éclatant, nez cerise bigarreau, mûre, cassis s'entourent de notes de cacao, de poivre et de garrigue. Accords : avec un lapin au thym ou une poêlée de foies de volaille pour un délicieux accord campagnard, avec un tournedos Rossini ou un risotto à la truffe pour une combinaison plus sophistiquée. 13€

Château Gigognan, appellation Côtes du Rhône, Vigne du Prieuré

Grenache, syrah et mourvèdre restituent une puissance charnue toute en rondeur. Robe grenat aux éclats rubis. Nez puissant et fin au joli bouquet de pivoine, violette et fruits rouges. En bouche, jolis tanins fins, mûrs et croquants, jusqu'à une finale poivrée et fruitée. Un vin que l'on savoure dès aujourd'hui mais que l'on pourra aussi conserver encore 4 ou 5 ans avec une viande rouge grillée ou marinée, des aubergines ou des poivrons farcis, des lasagnes ou en dessert avec une soupe de fraise. 7.30€

Ardèche IGP – Modestine 2011

Gamay, robe rouge violet moyennement soutenu. Nez intense, fin et floral avec une touche de terroir et de sous bois. En bouche, fruité, frais et souple, il « terroite » agréablement en finale. Ses plats : charcuteries, volailles grillées, sauté de veau. 3,20€ Uvica Vignerons ardéchois

B.P. 8 – 07120 Ruoms

Tél : 04 75 39 98 00

Abbotts - Minervois

Syrah/ Grenache/ Carignan. Robe noire Grenat. Nez opulent et extraverti de mûre, de myrtille, de cerise burlat avec de fines notes de réglisse, de cuir, de chocolat et de torréfaction. Accords : petit salé aux lentilles, brochettes de porc aux pruneaux, estouffade de boeuf à la provençale… Compagnon idéal des gibiers tels des cailles aux raisins et figues ou un pavé de biche aux girolles. Plats asiatiques tels un porc au caramel ou un canard à l'orange, jusqu'aux fromages, bleus ou à pâtes molles (Bleu des Causses, Brie de Meaux…). 9.90€.

Les Roches

Cépage : Sauvignon. Robe : Or Pâle. Nez : mirabelle de fruits blancs puis de verveine, de buis et d'amande. Accords : avec des poissons nobles comme le turbot, des langoustines, un carpaccio de daurade mais aussi de nombreux fromages notamment de chèvre, leur allié naturel. 18€.

Domaine de la Croix, Eloge rouge 2010, grand Cru Classé de Provence

70% syrah et 30% mourvèdre, la cuvée Eloge est élaborée avec beaucoup de soins. Robe grenat aux reflets violine, Eloge montre un nez fin et expressif : fruits noirs –mûre, cassis et bigarreau- s'entourent de notes de cacao et de vanille, puis de thym. La bouche souple et généreuse révèle un beau volume et de superbes tanins veloutés et riches. Prête à boire, elle peut se conserver 3 ou 4 ans. A déguster avec une pièce de bœuf grillée ou en marinade un lapin ou un agneau aux pruneaux ou encore des fromages à pâte molle.

Château Escot 2010 ; Grand Cru Bourgeois 2010, appellation Médoc

Belle robe grenat aux reflets pourpres. Nez puissant et très expressif s'ouvrant d'abord sur des notes de framboise et de groseille, puis de cassis, de menthol et de café froid. Bouche souple et ronde en attaque, se développant avec ampleur sur une structure à la belle trame tannique dotée de superbes tanins riches et crémeux. Soutenue par une belle acidité, la finale est longue et épicée. Beaucoup de potentiel de garde. A savourer dès maintenant avec une pièce de bœuf grillée, une souris d'agneau, un rôti de veau ou de porc. Dans cinq à six ans avec un gibier à plumes ou un civet de lapin. 15€ chez les cavistes.

Ballade gourmande en Bourgogne à la Crème de Cassis

Joseph Cartron, le roi de la crème de cassis bourguignonne nous offre de magnifiques créations culinaires à base de son nectar. Sublimant la richesse et l'authenticité des cassis Noirs de Bourgogne de l'année, ces créations sont d'une grande originalité et exhales de multiples saveurs. Récoltés en juillet lorsqu'ils sont gorgés de soleil, les cassis donnent à la Cueillette toute la fraîcheur et la vivacité du fruit juste cueilli. Sublimés par Joseph Cartron, ce plaisir gourmand nous régale les papilles depuis 1982. Attaché à la qualité, au terroir et à ses trésors, la maison a tissé depuis plusieurs générations des liens très forts avec ses producteurs locaux de Noir de Bourgogne.
Ces relations sont essentielles pour préserver tout le caractère de cette variété au faible rendement (de l'ordre de 3 à 4 tonnes par hectare) qui exige toute l'attention de cultivateurs exigeants. A table !

Lobe de foie gras de canard poché au cassis et sa fine gelée

Un classique revisité à préparer la veille ...

Choisissez un foie gras d'environ 500gr que vous dénerverez. Portez à ébullition '1/2 litre de vin de Bourgogne rouge, 1/2 litre de Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron additionné de thym, laurier, poivre de Cayenne concassé et gros sel. Laissez descendre à 60°. Pochez ensuite votre foie gras jusqu'à atteindre 38° à coeur, sortez le et laissez le refroidir une nuit.
Avec la marinade, confectionnez une gelée de cassis en incorporant 8 feuilles de gélatines pour 100cl de marinade.

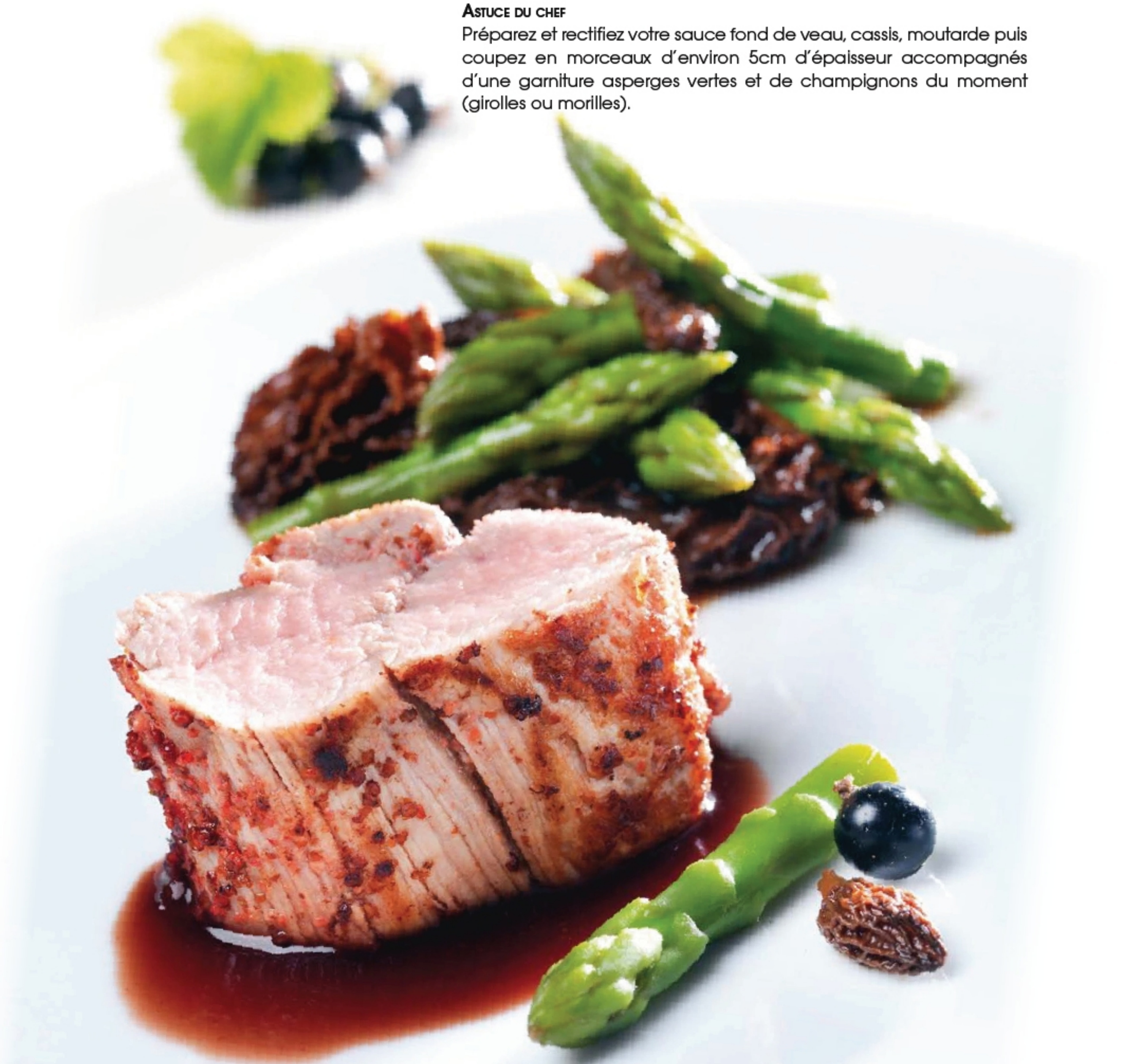
Astuce du chef

Servez très frais en escalope de 2 à 3 mm accompagnée de la fine gelée de cassis, sur un mesclun de salade au vinaigre de cassis, petites tranches de pain de campagne grillées.

Filet de veau cuit à basse température à la moutarde au cassis

De l'allure et une personnalité gourmande.
Dans un plat creux, disposez 1,5kg de filet de veau préalablement habillé de 200g de moutarde de Dijon éclaircie avec une cuillère à soupe de Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron.
Puis, préparez une marinade avec 3 gousses d'ail, 3 échalotes, 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier, 1 brindille de romarin et 75cl de Bourgogne aligoté et laissez votre veau mariner environ 12h au frais.
Dans une sauteuse, faire fondre le beurre clarifié, puis, dorer le filet de veau. Salez et faites cuire dans un four à 80°, une heure quand la température à coeur est arrivée à 53°.

Astuce du chef
Préparez et rectifiez votre sauce fond de veau, cassis, moutarde puis coupez en morceaux d'environ 5cm d'épaisseur accompagnés d'une garniture asperges vertes et de champignons du moment (girolles ou morilles).



Feuillantine de pêche blanche crème de cassis

LA PASSION DU GOÛT N'A PAS DE LIMITE

Dans un saladier, travaillez la feuillantine au fouet à main avec 150g de beurre ramolli et 150g de sucre glace jusqu'à obtention d'une crème homogène. Incorporez progressivement 5 blancs d'oeufs puis 150g de farine tamisée.

Déposez cette pâte sur 2 plaques beurrées en confectionnant 18 petits disques de 5cm de diamètre. Enfournez dans un four préchauffé à 180° (Th.6) et laissez les cuire 8 à 10min, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Décollez sans attendre à la spatule puis laissez refroidir.

Plongez 6 pêches 30 secondes dans l'eau bouillante puis enlevez la peau. Coupez-les en tranches et réservez au frais.

Superposez 3 feuillantines par assiette en intercalant glace vanille et tranches de pêches. Avant de servir, arrosez avec 1 cuillère à soupe de Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron.

ASTUCE DU CHEF

Saupoudrez les feuillantines de sucre glace et décorez de baies de cassis ou de fruits rouges.

Abonnement

Devenez un top chef

Ne ratez aucun numéro,

ABONNEZ-VOUS

Cuisine | a&d
d'aujourd'hui et de demain

1 an 6 n° ~~59€40~~ 39€00 seulement, soit 2 n° gratuits

2 ans 12 n° ~~118€80~~ 69€00 seulement, soit 5 n° gratuits

Cuisine | a&d ABONNEMENT, À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de DF Presse :

DF Presse, Service Abonnements Cuisine A&D - 6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

- ☐ Formule 1 an à Cuisine a&d - 6 numéros au prix de 39,00 € seulement. au lieu de 59,40 € soit 2 numéros gratuits
- ☐ Formule 2 ans à Cuisine a&d - 12 numéros au prix de 69 € seulement. au lieu de 118,80 € soit 5 numéros gratuits
- ☐ Offre découverte Cuisine a&d - 3 numéro au prix de 24 € 90 **ABONNEZ L'UN DE VOS PROCHES**

Offre valable en France métropolitaine.

Payeur

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Bénéficiaire

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

CAD20-1012

Abonnement par téléphone au 01 40 24 10 03 du lundi au vendredi de 10h à 18h

Date et Signature

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

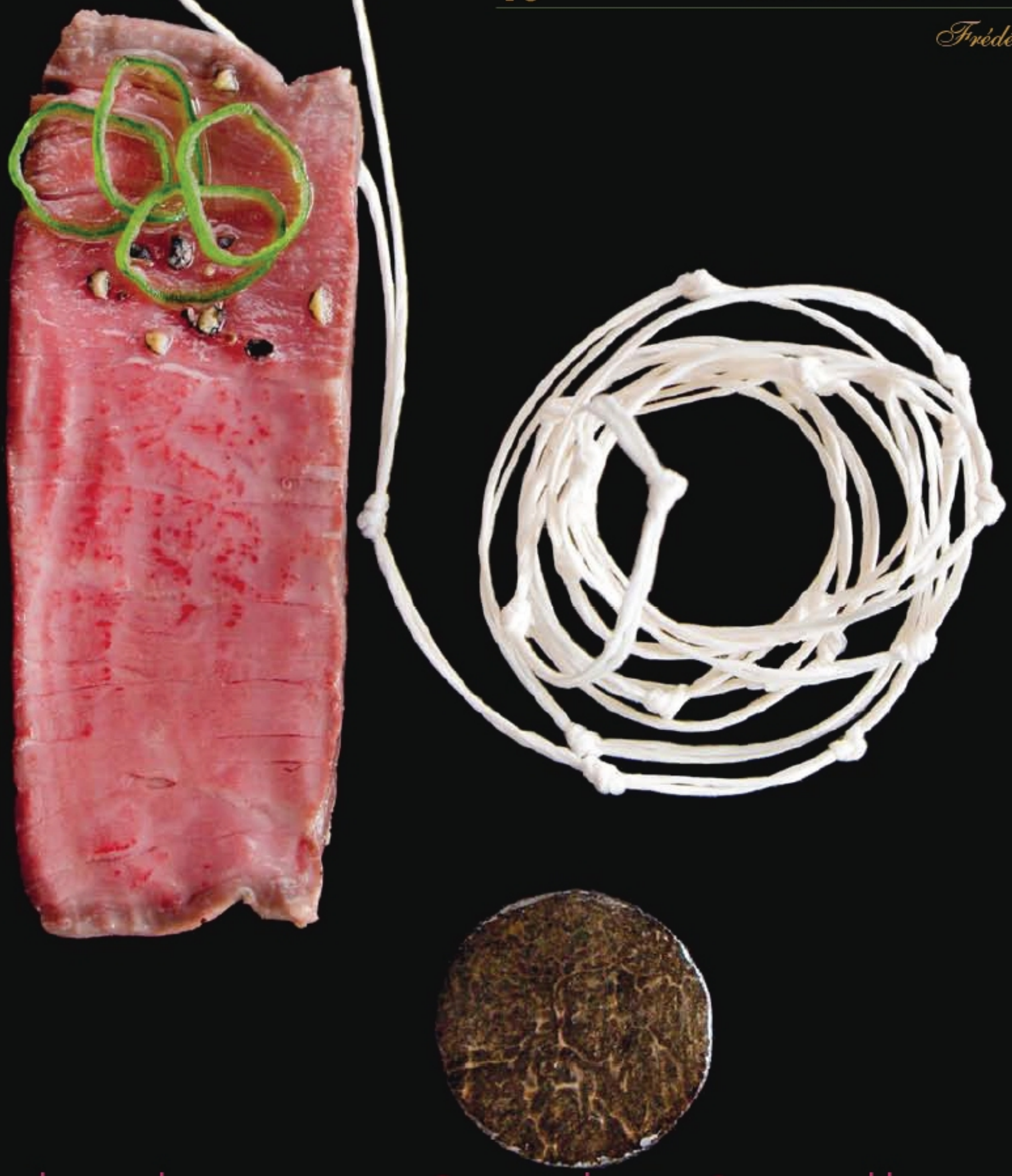
CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | | Cryptogramme : | | |

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de DF Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

FRÉDÉRIC

ANTON

Est-il encore besoin de présenter Frédéric Anton, juré de qualité de Master Chef et distingué Chef 3 étoiles du Pré Catelan. Pour la première fois, il lève le voile sur sa cuisine à travers des recettes éblouissantes et nous emmène dans son univers raffiné. L'association du chef et du photographe Richard Haughton offre un superbe voyage gastronomique en images.



le boeuf à la ficelle
cuit dans un bouillon truffé

4 personnes

boeuf (filet) 4 pièces de 100 g
bouillon de boeuf 700 g
huile à la truffe noire 50 g
truffe noire 40 g
cébettes 2 tiges
fleur de sel
poivre concassé

PRÉPARATION ET CUISSON DU BOEUF

• Ficeler chaque morceau de boeuf en laissant dépasser 20 cm de ficelle pour plonger la viande dans le bouillon. Mettre ce dernier à frémir dans une marmite, ajouter l'huile de truffe et la truffe entière.
• Laisser infuser à feu doux, puis plonger les morceaux de boeuf dedans et les faire cuire quelques minutes. Les sortir et les laisser reposer.

DRESSAGE ET FINITION

• Couper les morceaux de boeuf en deux et les disposer sur les assiettes. Parsemer de fl eur de sel et de poivre concassé. Couper la truffe en lamelles fines et la dresser à côté du boeuf. Décorer avec les cébettes ciselées et la fi celle roulée.

la raviole
de fromage de chèvre, jus gras

4 personnes

Éléments de la farce au fromage
fromage de chèvre ou faisselle 160 g
ail haché très fin 1 gousse
échalotes hachées 2 pièces
estragon haché 1 branche
ciboulette ciselée 1/4 de botte
jaunes d'oeufs 3 pièces
sel, poivre

éléments de la pâte à ravioles
farine 250 g
oeufs 2 pièces
jaunes d'oeufs 4 pièces
persil plat 20 feuilles
sel 6 g

éléments de finition
bouillon de volaille 1 litre
jus gras d'agneau 150 g
Huile d'olive 50g

PRÉPARATION DE LA FARCE DE FROMAGE

• Égoutter 48 heures à l'avance le fromage de chèvre (ou la faisselle) dans un linge fermé, posé dans une passoire. Réserver au frais.
• Mettre dans un cul-de-poule le fromage égoutté, l'ail, les échalotes, l'estragon et la ciboulette. Bien mélanger avant d'incorporer les jaunes d'oeufs un à un. Saler et poivrer, puis laisser mariner au frigo.

PRÉPARATION DE LA PÂTE À RAVIOLES

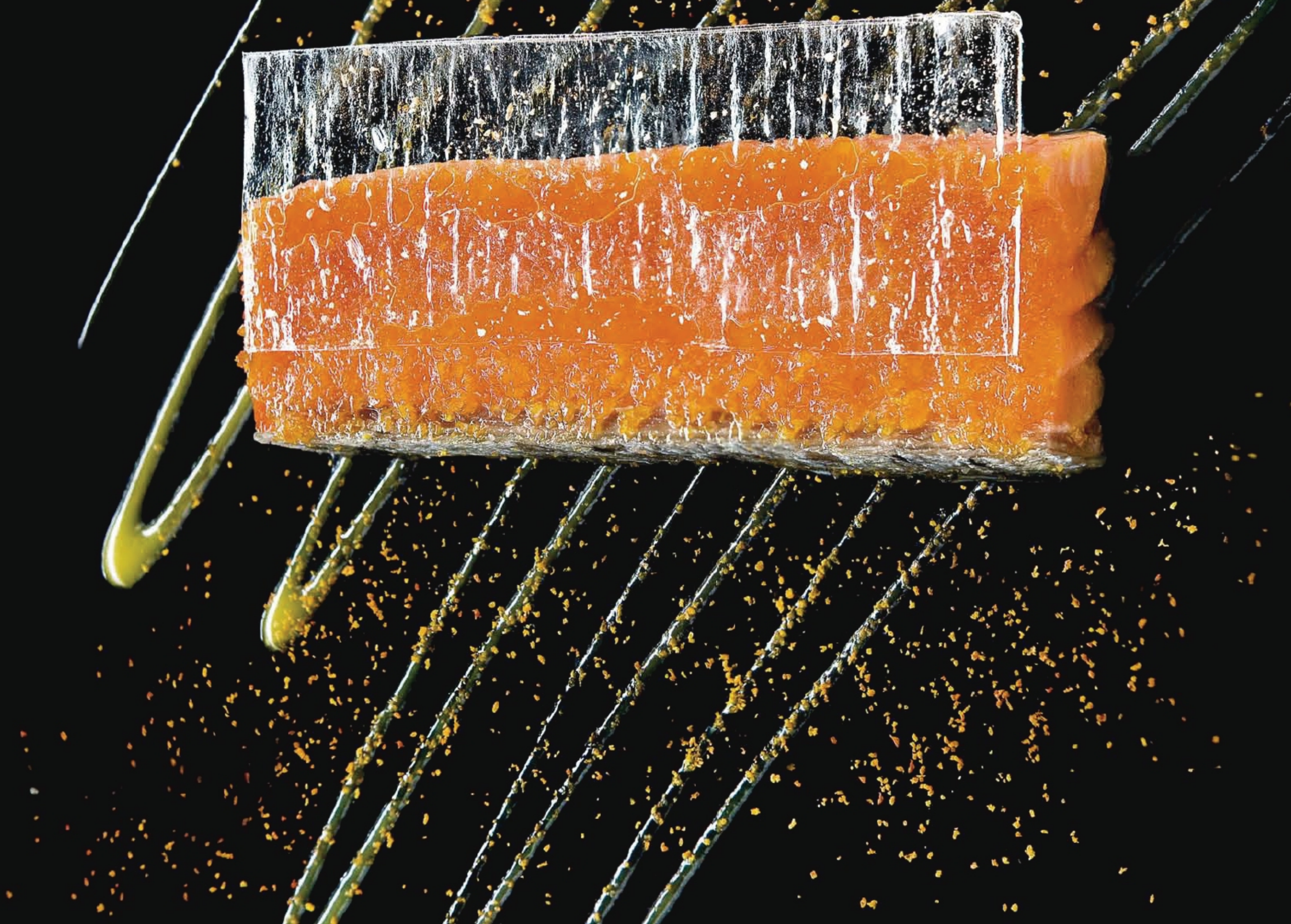
• Mélanger la farine et le sel dans un récipient.
• Ajouter les oeufs et les jaunes un à un. Pétrir pour obtenir une pâte homogène.
• Lisser au laminoir et laisser reposer au frigo. Pendant ce temps, laver et sécher les feuilles de persil plat. Abaisser la pâte au laminoir très fin. Déposer les feuilles de persil sur la moitié de la bande de pâte et rabattre l'autre moitié par-dessus.
• Repasser le tout au laminoir pour obtenir deux bandes de pâte très fines qui laissent voir le persil par transparence.

PRÉPARATION DES RAVIOLES

• Disposer des noix de fromage de chèvre sur une bande de pâte, humidifier les bords au pinceau et recouvrir avec l'autre bande de pâte.
• Détailler les ravioles à l'emporte-pièce rond. Sceller les bords du bout des doigts et réserver au frais.

DRESSAGE ET FINITION

• Mettre le bouillon de volaille à frémir, ajouter l'huile et pocher les ravioles pendant 3 minutes. Les sortir à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur une grille et les déposer au centre des assiettes. Décorer avec le jus gras d'agneau.



le saumon poêlé parfumé aux zestes d'orange confits, fine feuille de sucre à la coriandre

4 personnes

éléments principaux
saumon 1 kg
huile d'olive 70 g
sel, poivre

éléments des zestes d'orange confits
oranges 4 pièces
miel d'acacia 50 g
vinaigre 20 g

éléments des feuilles de sucre
sucre 125 g
eau 50 g
glucose 25 g
coriandre (poudre) 2 g

éléments de la sauce à l'orange
huile d'olive 70 g
fécule de maïs 8 g
jus d'orange 100 g
sel, poivre

PRÉPARATION DU SAUMON

• Prélever un morceau de 1 kg de saumon dans la longueur du filet et le mettre à mariner dans 50 g d'huile d'olive. Saler et poivrer. Réserver au frigo.

PRÉPARATION DES ZESTES D'ORANGE CONFITS

• Laver les oranges. Prélever la peau et la tailler en brunoise très fine. Presser les fruits et réserver le jus pour la sauce à l'orange. Faire blanchir la brunoise d'orange trois fois dans l'eau puis l'égoutter.
• Faire bouillir le miel dans une casserole, puis ajouter la brunoise d'orange et laisser confire doucement à couvert pendant 30 minutes. Prélever une cuillère de brunoise, l'étaler sur une plaque et la faire sécher au four. La réduire en poudre fi ne et la réserver pour la décoration. Verser le vinaigre sur le reste de la brunoise et laisser cuire encore 10 minutes. Réserver.

PRÉPARATION DES FEUILLES DE SUCRE

• Cuire un sirop à 150°, puis le couler sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir. Le passer ensuite au robot pour obtenir une poudre très fine.
• Ajouter la coriandre en poudre, étaler ce mélange sur une autre feuille de papier sulfurisé et laisser fondre au four à 180°. À la sortie du four, couvrir cette feuille de sucre de papier sulfurisé et la passer au laminoir le plus fi n possible avant de la détailler en rectangles de 15 cm sur 2 cm.

PRÉPARATION DE LA SAUCE À L'ORANGE

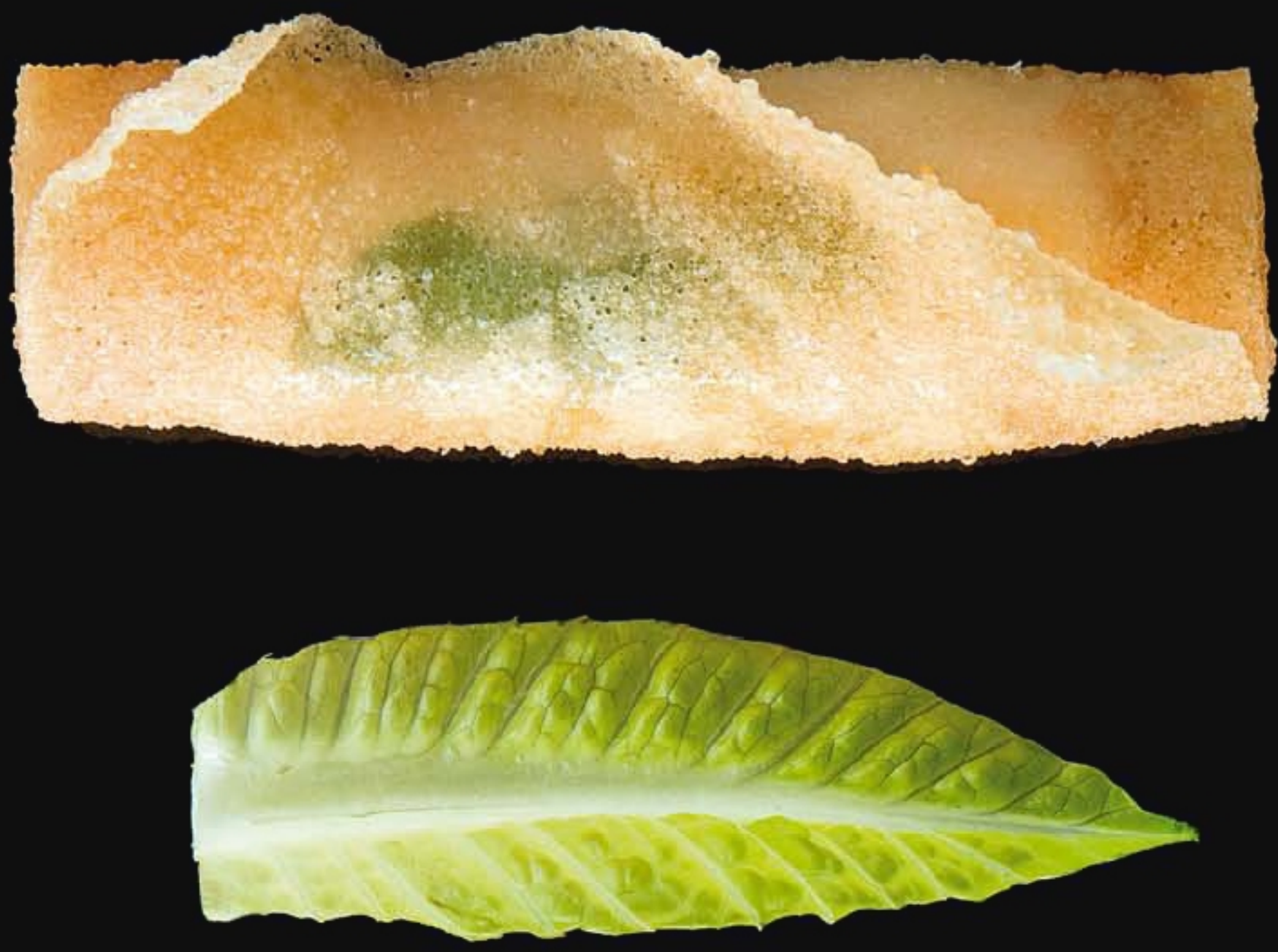
• Faire réduire le jus d'orange de moitié, puis l'émulsionner à l'huile d'olive et le lier légèrement avec la fécule de maïs. Saler et poivrer.

CUISSON DU SAUMON

• Faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une poêle et y saisir rapidement le filet de saumon des deux côtés, sans le laisser se colorer. Terminer la cuisson au four à 170° pour atteindre une température de 36° à coeur. Le paner avec la brunoise d'orange, le déposer sur une planche et découper quatre longues tranches dans le sens inverse du filet.

DRESSAGE ET FINITION

• Déposer des cordons de sauce à l'orange sur les assiettes à l'aide d'un cornet. Ajouter une tranche de saumon, puis une feuille de sucre. Parsemer de poudre d'orange séchée.



le nem de langoustines frit,jus de romaine et cacahuètes torréfiées

4 personnes

éléments principaux
langoustines (5/6) 4 pièces
feuilles de brick 4 feuilles de 10 x 10 cm
menthe fraîche 4 feuilles
huile d'arachide 250 g
sel, poivre

éléments de la sauce aux cacahuètes
sirop de sucre de canne 60 g
jus de citron vert 40 g
sauce poisson 20 g
piment oiseau 1/2 pièce
ail 10 g
carotte taillée en julienne fine 30 g
cacahuètes torréfiées 20 g

éléments du jus de romaine
romaine (salade) 1 pièce
bouillon de volaille 80 g
huile d'olive 10 g
noix de muscade
sel, poivre

éléments de la tempura de romaine
romaine (salade) 8 petites feuilles
huile d'arachide 200 g
farine 50 g
eau 80 g
sel

PRÉPARATION DE LA SAUCE AUX CACAHUÈTES

• Mélanger dans un récipient le sirop de sucre de canne, la sauce poisson et le jus de citron vert. • Ajouter l'ail et le piment hachés très fin, la julienne de carotte et les cacahuètes concassées. Laisser infuser 24 heures avant utilisation.

PRÉPARATION DU JUS DE ROMAINE

• Faire blanchir les feuilles de romaine dans de l'eau bouillante salée, les égoutter, les rafraîchir dans de l'eau avec des glaçons, puis les presser à fond pour enlever l'excédent d'eau. Les mixer et détendre cette purée avec le bouillon de volaille et l'huile d'olive. • Saler et poivrer, ajouter un peu de noix de muscade et réserver au frais.

PRÉPARATION DES NEMS

• Saler et poivrer les langoustines. • Déposer une feuille de menthe sur chacune d'elles avant de les rouler séparément dans les feuilles de brick. Fermer les nems avec un cure-dent et les faire frire dans l'huile chauffée à 180°. Les égoutter sur du papier absorbant, saler et réserver.

PRÉPARATION DES FEUILLES DE ROMAINE EN TEMPURA

• Préparer une pâte fl uide avec la farine et l'eau. Y plonger les feuilles de romaine avant de les faire frire dans l'huile chauffée à 180°. Les égoutter sur du papier absorbant, saler et réserver.

DRESSAGE ET FINITION

• Dresser les nems et les feuilles de romaine en tempura sur des
assiettes. Servir les deux sauces à part.

Escapades gourmandes ***

Escapades gourmandes le temps d'un week end ou plus, Cuisine a&d se mets en 4 pour nous transporter 10 fois plus certainement au sommet des étoiles. Petite sélection (non exhaustive) à suivre...

Maison Decoret

bonne déco, excellente gastro !

En bordure du Parc des Sources, à Vichy, le Grand Chef Relais & Châteaux Jacques Decoret a investi, avec son épouse Martine, un chalet de briques construit sous Napoléon III agrémenté d'une verrière au toit végétal. Avec 5 chambres à l'ambiance douce et spacieuse, une cuisine largement vitrée, le cadre à la fois contemporain et classique est à l'image du style Decoret, créatif et original. Privilégiant les produits nobles qu'il travaille de façon innovante, il imagine des alliances de saveurs inédites. Des stages d'initiation sont proposés aux gastronomes avertis. Pour commencer à la maison...

Jean-François Couderc à Maison Decoret

Jeune cabri de l'Allier, tranche de gigot et concentré de carotte, un fromage chaud, marmelade de confit de fenouil

6 personnes

500g de gigot de cabri
300g de fenouil
60g de Cabécou
200g de jus de carotte
200g de jus de citron et zestes
20 Feuilles d'oseille
90g de beurre
100g de farine
90g de poudre d'amande
90g de cannelle
70g de sucre semoule

Pour le sablé :

• Mélanger tous les éléments, abaisser, découper sous la forme souhaitée, cuire 15 min à 160 °C , au moment du dressage poser dessus cabécou et une pointe de miel de châtaignier, faire légèrement fondre.

• Désosser, assaisonner, rôtir un gigot de cabri, le caraméliser puis le cuire à 60°C.Réaliser un jus avec les parures, infuser en fin de préparation les feuilles et queues d'oseille.

• Centrifuger les jeunes carottes, réduire très doucement de moitié, incorporer les zestes et jus de citron, assaisonner, ajouter 10 gr de beurre, mixer.

• Emincer finement les bulbes de fenouil, poêler vivement à l'huile d'olive citron, assaisonner, ajouter en fin de cuisson quelques pousses de fenouil et fleurs de sel.

Dressage :

• Trancher le gigot, assaisonner le dessous des tranches, dresser en insérant des feuilles d'oseille crue. Portionner les fenouils poêlés harmonieusement.

• Positionner le sablé cabécou et le jus de carotte, jus de cabri acide en saucière.

• Le but de l'oseille crue est d'apporter de la fraîcheur et de relever la chair fade du cabri.

Version 2012, consommé de champignons et d'ail qui devient une soupe traditionnelle

4 personnes

Chlorophylle de persil
20g persil plat
50g persil frisé
• Equeuter et laver le persil, séparément blanchir fortement les deux persils. Refroidir.
• Mixer avec l'eau, filtrer, récupérer le liquide,le porter à ébullition, filtrer de nouveau, et récupérer que la chlorophylle du persil, assaisonner.

Pâte d'ail de Lautrec
Ail Lautrec
35g ail
250g lait
60g crème fleurette
• Eplucher les gousses, blanchir deux fois dans du lait. Mixer, ajouter crème réduite assaisonner.

Consommé de champignons
50g échalotes
400g champignons de paris frais
10g cèpes secs
1/2L fond blanc de volaille
1/2L d'eau
• Mettre à tremper les cèpes pendant douze heures, faire suer échalotes, ajouter champignons de paris cèpes réhydratés, mouiller avec le fond blanc et le jus de trempage des cèpes, filmer et laisser cuire, passer le consommé.

Poudre d'ail de Lautrec
4 gousses d'ail
• Eplucher 4 gousses d'ail, émincer finement et sécher au micro-onde doucement. Mixer ensuite pour obtenir une poudre.

Croûte de pain :
100g beurre frais
100g chapelure blanche
• Faire fondre le beurre, ajouter la chapelure blanche, assaisonner.
Abaisser cette croûte sur deux millimètres, découper du diamètre de l'intérieur de l'assiette, retirer le centre de ce disque.

Dressage
• Au fond de l'assiette un trait de pâte de chlorophylle de persil, un trait de pâte d'ail de lautrec. Poser quelques tranches de champignons de Paris cru, feuilles de persil plat.
• Poser sur le centre de l'assiette la croûte de pain. Devant le client verser le bouillon de champignons très chaud, le pain va fondre et se mélanger à tout le reste.
Nous aurons réaliser ainsi une soupe au pain parfumer aux champignons

Jean-François Couderc à Maison Decoret

L'huître imaginaire du 21ème siècle

2 BULLES D'HUITRE
50g lait
10g beurre
15g huitre (le plus iodé possible)

Progression :

- Ouvrir l'huitre en gardant toute l'eau.
- Tiédir le lait jusqu'à 80°, ajouter le beurre et l'huître mixée, passer avec une passette fine.
- Emulsionner, partager le résultat en deux, enfermer dans le film le liquide, réaliser une grosse perle...

Dressage :

- Servir avec pain de seigle toasté et l'échalote, beurre salé.

Jean-François Couderc à Maison Decoret

Jean-François Couderc à Maison Decoret

Sous la forme d'un tacos, la saveur du lait travaillé en mousse, en craquant, et en glacé

150g de sucre
1L de lait

300g de fondant
300g de glucose
80g de beurre

500g de lait
60g de beurre
35g de sucre
1 gousse de vanille

160g de fromage blanc Jockey vert
100g de lait
70g de sucre
80g de crème
1 et demi gousse de vanille

250g de lait concentré sucre Neslté
500g de lait entier
100g de jaune d'œuf
3g de stabilisateur

100g de pulpe de framboise
alcool de framboise
40g de sucre semoule

1 yaourt vanille

• Réduire ensemble lait et sucre jsuqu'à avoir une confiture de lait.

Coque Tacos

• Mettre ensemble le fondant, le glucose. Cuire doucement afin d'obtenir une coloration caramel blond, ajouter le beurre, mélanger, couler sur le silpat, refroidir. Mixer ensemble. Tamiser cette poudre sur un chablon, passer au four à 180°C, à la sortie, mouler afin d'obtenir une forme de tacos.

Mousse de lait

• Mettre en casserole le lait, la vanille, laisser infuser 30 minutes, filtrer. Poser le lait et ajouter le sucre, le beurre. Au moment de servir, tiédir le lait et émulsionner.

Crème légère de fromage blanc

• Mélanger ensemble le lait, le fromage blanc, le sucre, les grains de vanille, crème, mettre en syphon.

Glace lait concentré

• Chauffer le lait, mélanger ensemble le jaune d'œuf et stabilisateur, ajouter le lait, cuire l'anglaise. Refroidir. Ajouter dedans le lait concentré. Mixer l'ensemble, mettre en pot de Paco.

Pastilles framboise

• Mixer ensemble lesframboises, l'alcool de framboise et le sucre, disposer sous forme de pastille et mettre au surgélateur.

Finition :

• Disposer au fond d'assiette une noix de confiture de lait, poser dessus un tacos. A l'intérieur, une noix de confiture de lait, puis une quenelle de lait glacé.Une cuillère de yaourt, une boule de crème légère de fromage blanc à l'aide du syphon, une pastille de framboise, quelques framboises entières et pour finir émulsionner le lait et poser sur le dessus que la mousse de lait.

Un foie gras de canard des Landes poêlé, infusion au bois de Cèdre, quelques bâtons de salsifi

6 foie gras de canard frais (escalopes de 40g)
4 salsifis
20g de sauce soja
300g d'eau de bois de trempage
bois de cèdre
400g de consommé de bœuf très clair
copeaux de bonite sèche
mignonnette de poivre noire
fleurs de sel

• Infuser 24 heures les planchettes de cèdre dans une eau froide
Réaliser un consommé de bœuf à base de jarret de bœuf.
Réaliser le bouillon de cèdre en prenant l'infusion de cèdre et le consommé de bœuf, la sauce soja, boisée.
• Eplucher les salsifis puis les cuire dans un blanc, refroidir. En dernier, poêler- les afin d'obtenir une coloration dorée.
Frire les épluchures de salsifis dans une huile d'arachide pas trop chaude. Egoutter, saler.
• Trancher et poêler les tranches de foie gras, assaisonner de fleurs de sel et mignonnette de poivre.

Dressage :

• Disposer les bâtons de salsifis, poser dessus le foie gras poêlé, les épluchures de salsifis frits et les copeaux de bonite, ajouter un morceau de bois de cèdre, servir en théière le consommé de bois.
• Ce plat se trouve sur le gras et le fumé du bois de cèdre.

La Provence gastronomique avec Christophe Bacquié à l'Hôtel du Castellet

Aux abords d'une forêt de pins parasols, dominant le Golf d'Amour, non loin du circuit éponyme, l'hôtel du Castellet est l'adresse luxe & charme de la région : meubles patinés, fontaines de marbre, chambres aux tons miel, lavande ou raisin, terrasses ensoleillées... Il n'aura fallu que quelques mois à peine à Christophe Bacquié pour imposer au Monte Cristo, le restaurant prestigieux de l'hôtel, sa cuisine basée sur des produits de saison avec un clin d'œil aux saveurs venues d'ailleurs, cueillies au gré d'une inspiration voyageuse.
Poussez la porte de cet établissement aux airs de cité florentine, apprivoisez l'atmosphère et laissez vous envelopper par le charme fou d'une décoration sobre et raffinée, où tout appelle à la sérénité. Ici, tout n'est que luxe, calme et volupté, comme une invitation à se laisser porter par la douceur de vivre méditerranéenne. Changement d'ambiance et de rythme : le feu couve en cuisine (normal quand c'est le coup de feu), la pression monte ! Le Chef 2* Christophe Bacquié orchestre avec brio le service. La brigade est au travail, dressant les plats, fignolant la présentation, apportant la touche qui sublimera la recette. A chaque service, la même euphorie, avec l'envie permanente de se surpasser. Chaque maillon de la chaîne est en place, sous le regard exigeant du Chef, garant d'inoubliables moments d'émotion.

Christophe Bacquié

Doublement étoilé au Guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France en 2004, Christophe Bacquié est le Chef des cuisines de l'Hôtel du Castellet depuis le 1er novembre 2009.
Au fil d'un parcours professionnel riche en expériences et en rencontres, ce Chef discret, talentueux et passionné a tracé un chemin identitaire, fortement marqué par son enfance dans le Sud. Né en région parisienne, ce jeune chef de 39 ans a grandi sur l'Île de Beauté. C'est à sa mère, remariée à un Corse qui possédait un hôtel-restaurant à Lumio, qu'il doit sa passion pour la cuisine. Après avoir étudié l'art hôtelier à l'Île Rousse (Haute-Corse), il s'installe sur le continent au Méridien Montparnasse à Paris, puis continue son chemin au Sofitel la Défense, passe ensuite par la célèbre Maison Prunier avenue Victor Hugo (Paris). Il revient dans le Sud et intègre les cuisines de L'Oasis à Mandelieu-La-Napoule avec Stéphane Raimbault et Louis Outhier, personnages charismatiques et généreux. En 1997, il retrouve la Corse où il a grandi pour rejoindre La Villa à Calvi où il officie pendant douze ans. Il obtient sa première étoile au Guide Michelin en 2002 puis une seconde en février

2007. Il devient le premier Chef doublement étoilé sur l'Ile. En 2008, récompensé par le Relais Gourmand Trophy, il devient « Grand Chef » Relais & Châteaux. En 2009, il décide de relever un nouveau challenge et quitte la Corse pour la Provence. Il s'installe aux commandes des cuisines de l'Hôtel du Castellet et réussi l'exploit de retrouver dès son arrivée sa deuxième étoile au Guide Michelin en 2010 au restaurant gastronomique Le Monte Cristo. L'année 2011 est marquée par l'aboutissement de son projet de bistrot pour l'Hôtel du Castellet, Le San Felice, qui voit le jour au mois de mai. En novembre 2011, Le Monte Cristo fait son entrée parmi les Grandes Tables du Monde. Christophe met un point d'honneur à partager sa passion et ses expériences avec l'ensemble de son équipe. Son second, Guillaume Royer avec qui il collabore depuis sept ans et son Chef pâtissier, Serge Abalain. Telle une grande famille, ils prennent plaisir à créer de nouveaux plats mais aussi à transmettre leur savoir-faire aux jeunes apprentis.

Langoustine de «Casier»

Juste saisie à la plancha, râpé de papaye verte, mangue et radis «Green meat»

4 personnes

RÂPÉ DE PAPAYE VERTE ET RADIS «GREEN MEAT»

Radis «Green meat» 250 g

• Tailler le radis, la papaye et la mangue en julienne, puis les mélanger. Juste avant de dresser, assaisonner et ajouter le persil ciselé.

• Faire 4 rouleaux de ce mélange de la longueur des langoustines.

Papaye verte julienne 20 g
Mangue julienne 20 g
Huile d'olive des Baux de Provence QS
Vinaigre Barolo QS
Sel QS
Piment d'Espelett QS
Persil ciselé QS

EMULSION LANGOUSTINE CITRONELLE ET GINGEMBRE

Jus de langoustine 0,4 l

• Porter le jus de langoustine à ébullition puis y faire infuser le jus de gingembre et la citronnelle émincée. Passer à la passette, assaisonner et émulsionner.

• Veiller à avoir un jus chaud pour émulsionner.

Jus de gingembre frais 5 g
Citronelle batônnet fraîche émincée 10 g
Sel QS
Poivre QS

LANGOUSTINE À LA PLANCHA

Langoustine 5/7 de Casier 4 pièces

• Décortiquer les langoustines en gardant le bout de la queue, enlever le boyau puis réserver au frais. Sortir les langoustines 20 minutes avant de les servir, puis les assaisonner et les saisir à l'huile d'olive à la plancha ou à la poêle d'abord du côté dos puis ventre.

• Les langoustines doivent être servies nacrées.

Huile d'olive QS
Sel QS
Poivre QS

DRESSAGE

• Disposer le rouleau de radis, papaye et mangue au centre de chaque assiette puis mettre 2 cuillèrées d'émulsion sur chaque rouleau et finaliser avec la langoustine.

QS = en quantité suffisante

Saint-Pierre et chair de tourteau roulés façon «Sashimi», Caviar «Osciètre Prestige», fleurette acidulée parfumée au combava

4 personnes

CUISSON DES TOURTEAUX

Tourteau femelle 1 kg

Cuire le tourteau dans une casserole avec très peu d'eau, du gros sel, du poivre mignonette, de l'ail et du thym. Cuire le tourteau départ à froid à couvert, le temps de cuisson est de 10 min/kg à partir de l'ébullition.

Gros sel QS
Poivre blanc mignonette QS
Ail 1 gousse
Thym 1 branche
Eau QS

SASHIMI DE SAINT PIERRE

Filet de saint Pierre 80 g

Faire un cadre de carpaccio de saint Pierre sur un film. Assaisonner la chair de tourteau avec les condiments restants. Former un boudin de chair de tourteau sur le carpaccio, puis rouler tout en serrant constamment à l'aide du film.

Chair de tourteau 80 g
Echalote ciselée 7 g
Persil ciselé 1 g
Huile des Baux de Provence 8 g
Sel QS
Piment d'Espelette QS
Caviar Osciètre Prestige 22 g

CRÈME FLEURETTE ACIDULÉE

Crème liquide 100 g

Mettre la crème liquide à tempérer dans une plaque plate, assaisonner avec le zeste de combava, le sel et le piment d'Espelette. Puis incorporer le jus de citron petit à petit et faire cailler la crème en remuant à l'aide d'une fourchette. Conserver au frais.

Jus de citron jaune 1
Zeste de Combava 1/2
Sel QS
Piment d'Espelette QS

DRESSAGE

Couper 4 tronçons et 4 biseaux de sashimi puis les défilmer et mettre le caviar. Dresser selon la photo.

Pagre de Palangre

en pavé, conchiglies cuisinées comme un risotto à « l'or rouge de Sillans la Cascade » Marinière de coquillages, concassé d'herbes fraîches et huile de basilic

4 personnes

PAGRE DE PALANGRE
Pagre de Palangre environ 1,6 kg
Ecailler et vider le pagre. Lever les filets de pagre, les désarêter et enlever la peau. Portionnner 4 pavés. Assaisonner les de sel et de poivre puis marquer à la poêle ou à la plancha les pavés de pagre côté peau puis les laisser reposer. Avant de les servir, terminer la cuisson en le reprenant sur le côté peau d'abord puis sur les autres faces.
Sel fin QS
Poivre blanc du moulin QS
Huile d'olive QS
QS = en quantité suffisante

MARINIÈRE DE COQUILLAGES
Jus de moule 120 g
Faire bouillir ensemble le jus de moule et le fumet de poisson puis rajouter les herbes, le gingembre et faire frémir. Hors du feu, rajouter les couteaux et les coques.
Fumet de poisson 60 g
Mélange d'herbes (livèche, ciboulette, cerfeuil, estragon) 10 g
Gingembre rose au vinaigre haché 4 g
Couteau coupé en biseau 4 pièces
Coques décoquillées 32 pièces
Zeste de citron vert QS
Sel fin QS

Garniture Blanchir les conchiglies 3 minutes dans l'eau salée bouillante, puis égoutter. Terminer la cuisson dans le bouillon de volaille safrané.
Pâtes Conchiglies 24 pièces
Sel fin QS
Bouillon de volaille safrané QS
Beurre QS

DRESSAGE
Disposer la même quantité de marinière de coquillages par assiette puis y poser le filet de pagre et terminer par les conchiglies.

QS = en quantité suffisante

Velours chocolat glacé

à la vanille de Madagascar, Crémeux 70%, éclats de Streuzel au grué de cacao

8 personnes

CRÈMEUX CHOCOLAT NOIR PORCELANA 70 %
Crème anglaise 200 g
Verser la crème anglaise sur le chocolat fondu, mélanger puis mixer et réserver.
Chocolat noir Porcelana 70 % 45 g

FINANCIER PUR CACAO
Sucre glace 75 g
Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre et terminer par le chocolat fondu. Mouler l'appareil obtenu puis cuire à 170°C pendant 9 minutes. Réserver au frais.
Poudre d'amande 40 g
Farine 22 g
Blanc d'œuf 70 g
Beurre noisette 60 g
Chocolat noir Guanaja 70 % 30 g

BILLE CHOCOLAT
Chocolat Jivara lacté 40 % 90 g
Porter le lait à ébullition avec le sucre puis verser sur le chocolat fondu et mélanger. Couler en demi-sphère.
Lait 250 g
Sucre 15 g

GLAÇAGE BILLE CHOCOLAT
Eau 210 g
Mélanger tous les ingrédients puis porter à ébullition et y tremper les demi-sphères congelées.
Gélatine végétale 12 g
Sucre 40 g
Cacao en poudre 12 g

STREUZEL GIANDUJA
Beurre 30 g
Mélanger tous les ingrédients puis cuire le streuzel à 150°C pendant 15 minutes. Une fois tiède, l'enrober de chocolat gianduja fondu.
Sucre cassonade 30 g
Poudre d'amande 10 g
Grué de cacao 10 g
Poudre de noisette 10 g
Cacao en poudre 7 g
Farine 23 g
Sel fin 1 g
Chocolat Gianduja noisette noir 50 g

PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE
Crème liquide 250 g
Infuser 24 heures la vanille dans la crème, réaliser une meringue suisse et ajouter la crème fouettée, mouler et surgeler.
Sucre 85 g
Blanc d'œuf 70 g
Gousse de vanille 2

DRESSAGE
Surmonter les cubes de parfait glacé à la vanille de cadres de chocolat et de la bille chocolat puis disposer sur l'assiette. Réaliser les quenelles de crèmeux Chocolat noir puis les poser sur le financier. Terminer le dressage selon la photo.

QS = en quantité suffisante

Rouget de Roche

en filet juste saisi à l'huile d'olive, compotée d'oignons doux relevée d'une pointe d'harissa et piment d'Espelette

4 personnes

ROUGET DE ROCHE

Rouget de roche de 180 g brut 4 pièces

Ecailler et vider les rougets. Puis les lever en portefeuille et les désarrêter, réserver. Au moment de servir, sortir préalablement les rougets pour qu'ils tempèrent puis les assaisonner. Les cuire à la plancha ou à la poêle de chaque côté.

Huile d'olive QS
Sel fin QS
Poivre blanc du moulin QS

HARISSA

Faire griller le poivron rouge à l'huile d'olive au grill du four puis le mettre dans un sac hermétique pour que la peau s'enlève facilement. Couper les tomates en 4 puis les épépiner. Les mettre sur du papier sulfurisé avec de l'huile d'olive, sel et poivre et les cuire au four à 130°C pendant 30 minutes. Une fois cuit, enlever la peau. Blanchir les gousses d'ail 4 fois. Une fois tous les éléments cuits, les égoutter. Mixer le tout puis assaisonner avec les ingrédients restants et servir tiède.

Tomate roma 2
Poivrons rouge 1
Gousse d'ail 3
Piment d'Espelette QS
Sel fin QS
Poivre blanc du moulin QS

COMPOTÉE D'OIGNONS DOUX

Oignons doux 150 g

Eplucher les oignons puis les émincer et les faire suer à couvert sans coloration. Une fois compotée, assaisonner. A l'aide d'un emporte-pièce former les triangles de compotée puis y mettre une couche d'harissa.

Huile d'olive QS
Sel fin QS
Poivre banc du moulin QS

DRESSAGE

Poser la compotée d'oignon avec l'harissa sur les assiettes et le rouget selon la photo. Faire une saucière d'harissa.

QS = en quantité suffisante

Chez votre marchand de journaux

Ou directement chez vous - ABONNEZ-VOUS

À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de Bravo Presse à Bravo Presse, Service Abonnements VDL - 6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

☐ Offre un an - 6 numéros au prix de 37,50 €

☐ Offre 2 ans - 12 numéros au prix de 75 €

☐ Offre découverte - 3 numéros au prix de 18 €

Abonnement par téléphone au 01 40 24 10 03

Faites découvrir Voyage de Luxe

Date et Signature

CAD20-1012

Payeur

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Bénéficiaire

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | | Cryptogramme : (au dos de la carte) | | |

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de Bravo Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

Franck Barrier

Sébastien Carmona-Porto

Helen
Célèbre le culte du poisson

C'est dans une toute petite rue située derrière la place de l'Etoile, une adresse quasi-confidentielle connue (pour l'instant) de quelques heureux initiés que se situe le meilleur restaurant de poisson parisien : Hélen qui vient d'ouvrir ses, ou plutôt sa porte(s).

Trois passionnés sont à l'origine du projet, amoureux de cuisine d'exception et de voyages. Franck Barrier – ancien de chez Le duc – le dirige entouré d'une équipe de jeunes talents. Une cuisine gastronomique dédiée aux produits de la mer. Dans un décor contemporain, ils ont su créer une ambiance élégante en jouant sur les matières nobles ou délicates comme la feuille de nacre et les couleurs sobres (nuances de gris et de bleu).

En quête de perfection le restaurant sert exclusivement des poissons sauvages issus de la pêche de petits bateaux, livrés chaque matin. Il se distingue également en proposant des espèces rares sur les tables parisiennes comme la Gambas de Palamos, le Carabinero, le Denti ou encore le petit Poulpe Blanc produits privilèges « hors carte » annoncés à la voix.

Ce sont les marins pêcheurs qui rythment la carte au fil des saisons, et chaque jour le Chef Sébastien Carmona-Porto leur rend hommage en travaillant avec subtilité leurs produits soigneusement sélectionnés. Véritable artiste de la coupe le Chef, propose des «crus» tout en subtilité comme le Carpaccio de Daurade Royale perlé d'un citron caviar qui diffuse avec délicatesse son acidité en bouche, un Carpaccio de Noix de St Jacques au poivre Timut qui délivre d'étonnantes notes fruitées ou encore des Queues de Langoustines aux agrumes qui arrivent toujours vivantes en cuisine.

Avec sa parfaite connaissance des produits de la mer et la justesse de ses cuissons Sébastien Carmona-Porto présente au quotidien « la pêche du jour » : Bar de ligne, St Pierre, Turbotin, Rougets mais aussi quelques poissons plus rares comme le Mérou, qui seront
personnalisés selon les goûts et les envies de chacun et servis grillé, vapeur ou à la plancha.

Chaque poisson est présenté entier à table avant de rejoindre un guéridon sur lequel il sera préparé sous le regard attentif du gourmet.
Note sucrée, le pâtissier formé chez Fauchon et tout juste sorti de Lapérouse propose un magnifique chariot de desserts maison avec des spécialités comme le mille-feuille, le Paris-Brest ou d'extraordinaires tartes aux fruits. Enfin, côté vins, la sommelière Marie Roger fait partager sa large sélection de grands noms, de grands crus mais aussi des vins de vignerons, blancs ou rouge. Car si le poisson trouve son bonheur dans l'eau, son amateur aime l'accommoder avec du bon vin.

Carpaccio
de daurade royale au citron caviar

4 personnes

1 daurade d'environ 1 kg vidée
10 cl Huile d'olive
1 citron vert
Piment d'Espelette
1 citron caviar
Sel et poivre

- Lever la daurade en filet puis ôter la peau et la désarêter. Huiler légèrement vos assiettes de service. Tailler le plus finement possible de fines tranches de daurade et les déposer directement sur votre assiette.
- Mélanger l'huile d'olive avec le jus de citron vert.
- Etaler cette marinade sur les carpaccios avec un pinceau. Saler et poivrer.
- Râper le citron vert au dessus de l'assiette.
- Parsemer de piment d'Espelette.
- Ouvrir en 2 le citron caviar, récupérer les billes à l'intérieur et les disposer sur vos carpaccios.

Suquet de lotte

4 personnes

1 lotte d'environ 1kg à 1kg300
4 grosses pommes de terre de type Amandine
1 oignon ciselé finement
2 gousses d'ail ciselées finement
4 grosses tomates bien mures
12 moules et 12 palourdes lavées
Huile d'olive

Fumet de poisson :

1 oignon
1 carotte
1 poireau émincé
os de lotte coupé en morceau
20cl de vin blanc
5cl d'huile d'olive

Aioli :

3 jaunes d'oeufs
20cl d'huile de pépin de raisin
2 gousses d'ail hachées
Sel et poivre

- Lever et préparer les filets de lotte et garder l'os pour le fumet de poisson.
- Réaliser le fumet de poisson en faisant revenir tous les légumes coupés grossièrement dans de l'huile d'olive.
- Ajouter l'os de lotte coupé en morceaux. Déglacer avec le vin blanc, laisser évaporer l'alcool et mouiller à hauteur de l'eau. Porter à ébullition, éteindre le gaz, couvrir et laisser infuser pendant 20 min. Passer dans un chinois le fumet et le réserver.

PREPARATION DE L'AÏOLI

- Séparer les jaunes des blancs et mettre les blancs de cotés. Assaisonner les jaunes avec le sel et le poivre, ajouter la moutarde et l'ail haché.
- Mélanger le tout .Verser sur les jaunes d'oeufs l'huile de pépin de raisin en un filet d'huile constant, fouetter en même temps. Rectifier l'assaisonnement.
- Faire revenir à feu doux l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Eplucher les pommes de terre et les tailler en rondelles régulières. Ajouter les pommes de terre aux oignons. Ajouter les tomates taillées en morceaux. Mouiller avec le fumet de poisson et cuire à feu doux.
- Dans une casserole, faire ouvrir les coquillages avec un peu de fumet. Dès qu'un coquillage s'ouvre le retirer. Conserver le jus. Tailler les filets de lotte en morceaux, les assaisonner, les fariner et les cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive bien chaude. Une fois la cuisson terminée, les débarrasser et les mettre de côté.
- Vérifier la cuisson des pommes de terre qui doivent être fondantes, y ajouter les coquillages et la lotte. Faire chauffer doucement. Dans le jus des coquillages mettre une cuillère à soupe d'aïoli et bien mélanger.
- Verser cette sauce sur le poisson, mélanger puis dresser sur vos assiettes de préparation et servir avec un pot d'aioli.

Langoustines au soufflé d'aïoli

4 personnes

16 langoustines de 150 gr à 200gr
4 oeufs
1 cuillère à soupe de moutarde
25cl d'huile de pépin de raisin
Sel poivre
20gr d'ail hachée

PRÉPARATION DE L'AÏOLI

- Séparer les jaunes des blancs et mettre les blancs de cotés.
- Assaisonner les jaunes avec le sel et le poivre, ajouter la moutarde et l'ail haché. Mélanger le tout .Verser sur les jaunes d'oeufs l'huile de pépin de raisin en un filet d'huile constant, fouetter en même temps.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Prendre chaque langoustine, casser les pinces et l'ouvrir en 2 dans le sens de la longueur mais pas complètement car les 2 parties doivent rester attachées.
- Assaisonner les langoustines. Les réserver au frais.

PRÉPARATION DU SOUFFLÉ

- Monter les blancs en neiges.
- Prendre une partie d'aïoli et le mélanger aux blancs d'oeufs selon votre gout. Etaler cet appareil sur les langoustines et cuire 4 min au four à 180°.

Queues de langoustines crues aux agrumes

4 personnes

12 pièces de langoustines vivantes de 150 gr à 200gr chacune
Huile d'olive
Différents agrumes :
Citron jaune, Citron vert, Orange

- Couper la tête des langoustines et décortiquer les corps. Ouvrir les langoustines en 2 pour ôter le boyau.
- Huiler légèrement les queues et les déposer sur votre plat de présentation.
- Couper des quartiers d'agrumes et servir. Presser un quartier d'agrume sur une queue de langoustine et déguster. Servir très frais.

Spécial montagne

Allez, hop, tout le monde à la MONTAGNE !

COMMENT SE RENDRE DANS CES RESTAURANTS SAVOYARDS ?

Avec TGV LYRIA entre Paris - Genève
9 trains quotidiens entre Paris, Bellegarde et Genève avec service Lyriapremière (repas inclus dans le prix du billet en 1ère classe)

Tarif Piccolissimo :
25 € aller simple en 2nde classe

Tarif Piccolo :
58 € aller simple en 2nde classe
105 € aller simple en 1ère classe

Tarif Loisir 2 :
138 € aller et retour en 2nde classe (la nuit du samedi/dimanche obligatoire)
235 € aller et retour en 1ère classe

Tarif Flexi Adulte :
89 € aller simple en 2nde classe
159 € aller simple en 1ère classe

Consultations horaires, réservations et renseignements dans les gares boutiques SNCF, les agences de voyages agréées SNCF, Ligne Directe au 3635 ou sur www.voyages-sncf.com ou www.tgv-europe.com

Consultation horaires et prix :
www.tgv-lyria.com

Est-ce l'altitude qui rapproche ses villages des étoiles ?
Le fait n'est pas nouveau, les Savoies demeurent premières au classement des régions préférées des gastronomes, une région où on compte le plus de bonne tables au km² ! Été comme hiver, l'air y est pur, les paysages magnifiques, les produits locaux savoureux et les chefs impériaux. Petit tour...

Emmanuel Renaut,

seul 3* cuvée 2012 au Flocons De Sel : escapade gourmande en Haute Savoie

L'altitude rapproche des étoiles. Ce n'est pas le chef (haut) savoyard Emmanuel Renaut, bénéficiaire de son troisième macaron cette année qui nous contredira sur ce point.
Depuis 2008, le Flocons de Sel s'est déplacé sur les hauteurs de Megève pour offrir à ses hôtes et amoureux de nature plus d'espace. Un hôtel de six chambres, deux petits chalets privés, un appartement de 75m² idéalement situé au cœur du village de Megève complètent l'offre gourmande que propose le chef Emmanuel Renaut du haut de ses cimes et de ses 3 étoiles.

Meilleur Ouvrier de France, Compagnon du Tour de France et donc 3 étoiles 2012, le chef a commencé à Paris au restaurant de l'hôtel Crillon, Les Ambassadeurs auprès de Christian Constant en faisant équipe avec notamment Yves Camdeborde et Eric Frechon. Il rejoint Marc Veyrat à l'Auberge de l'Eridan, qu'il seconde durant sept ans. Cette expérience est entrecoupée par un passage chez le Chef Yves Thuriès. Après un séjour à Londres, où il dirige la cuisine du Claridge's, il retourne vers sa montagne et s'installe à Megève, il y a dix ans avec Flocons de Sel. Là, Emmanuel Renaut cultive une cuisine à son image : gourmande, vive, colorée et profondément inspirée de la nature. Toujours à la recherche des meilleurs produits du terroir français

Flocons De Sel - Emmanuel Renaut

et savoyard, Emmanuel va à la rencontre de ses fournisseurs, du pêcheur du lac au caves du fromager de Beaufort, du laboratoire du boulanger à l'apiculteur en passant par la viticultrice du Valais, pour faire découvrir à travers sa cuisine, un savoir-faire, des traditions et un respect des produits de chaque instant.
Le restaurant offre un cadre unique et élégant au cœur d'un paysage majestueux et grandiose pour un dîner romantique, un déjeuner convivial entre amis ou un repas de famille. A travers une carte régulièrement renouvelée, le Chef livre une cuisine délicate et créative au gré de ses envies et des produits de saison. Il attache une attention toute particulière à sublimer les produits de sa région dans le respect des traditions culinaires.

2mm de Polenta,

Cèpe du pays au couteau, Jus de volaille parfumé au genièvre et poussière de truffe

1 litre de lait
170 g de Polenta
5 g de sel
1/4 de litre de jus de poulet
baies de genièvre
2 jolis cèpes
Truffe mélano (selon saison)
Sauge / thym / romarin

- Chauffer le lait et infuser les herbes à couvert 15 minutes.
- Passer au chinois, assaisonner et verser la polenta en pluie.
- Cuire doucement sur le coin de la plaque (induction douce).
- Une fois cuite, étaler entre deux feuilles de tapis silicone (silpat) 2mm et laisser refroidir au frais 2 heures.
- Hacher en morceaux au couteau les cèpes , les cuire au beurre et rectifier l'assaisonnement.
- Rectifier le jus de poulet avec le genièvre.

Dressage :

- Sur assiette, poser une cuillère de champignon chaud, disposer une bande de polenta de 2 ,5 cm sur 8,5 dessus, au milieu et une autre de chaque coté.
- Tailler avec un emporte pièce de 7,5 cm, passer sous la salamandre quelques seconde 10' puis servir avec le jus de volaille parfumé au genièvre.
- Râper dessus de la truffe selon la saison.

Spaghettis de Salsifis

6 personnes

1 kg de Salsifis
50 g de Lard
30 g de parmesan râpé
20g d'huile fumée
Ciboulette ciselée

• Eplucher et tailler les salsifis en fines lanières (de la taille des spaghettis).
Bloquer le lard au froid.
PROCÉDÉ :
• Cuire les spaghettis de salsifis dans un four vapeur à 80° pendant 10 minutes environ de manière à obtenir des spaghettis al dente.
• Râper le lard sur les spaghettis, ajouter la ciboulette ciselée et le parmesan.
• Lier le tout à l'huile fumée.
FINITION ET PRÉSENTATION :
Dresser les spaghettis de salsifis tièdes dans une assiette creuse.

Millefeuilles de Légumes

6 personnes

Pour le millefeuille

1kg de grosses pommes de terre à chair ferme
1 kg de carottes, 300 g d'épinards
1 kg de champignons de bois (girolles, cèpes, mousserons, pied-de-mouton...)
Herbes du jardin : persil plat, ciboulette, estragon
50 g de pickles de girolles
Beurre, Sel de Maldon

Pour la vinaigrette

Vinaigre
Huile d'olive
Huile de pépins de raisin
Sel
1 morceau de sucre frotté à l'orange

• Taillez (à l'aide d'une mandoline) les pommes de terre et les carottes en fines lamelles. Faites-les cuire à la vapeur : les pommes de terre doivent être bien cuites et les carottes fondantes. Blanchissez les épinards. Assaisonnez-les.
• Dans une poêle faites sauter les champignons avec le beurre quelques minutes. Assaisonnez-les et hachez-les.
• Superposez dans un plat rectangulaire des couches de pommes de terre, de carottes, de champignons et d'épinards en les alternant. Mettez-les sous presse pendant 6 heures, puis taillez le millefeuille en rectangle.
• Préparez la vinaigrette en mélangeant les ingrédients.
• Au moment de servir, réchauffez le millefeuille à la vapeur.
• Dégustez-le tiède avec la vinaigrette, garni de quelques pickles de girolles et des herbes du jardin.

Flocons De Sel - Emmanuel Renaut

Tarte au Chocolat Bois

Flocons De Sel - Emmanuel Renaut

Glace bois

1L de lait fumé
50 g de copeaux de bois torréfié
100 g de crème
140 g de sucre
3 g de stabilisant pour glace
200 g de jaune d'œufs

- Porter le lait à ébullition, le verser sur le bois et laisser infuser 12 heures.
- Porter le lait infusé et la crème à ébullition.
- Blanchir les jaunes avec le sucre et le stabilisant.
- Dès que le lait est à ébullition, le verser sur les jaunes blanchis puis porter à 85°C.
- Chinoiser, réserver au frais.
- Mettre en paco jet ou turbiné

Poudre bois

1l de lait bois
80 g de sucre glace

- Mélanger les deux ingrédients puis congeler en bol Paco Jet (Pacocet au moment)

Meringue fumée bois

100 g blanc d'œufs
100 g sucre
100 g sucre glace
Bois infusé dans 50 g d'eau
15 g de blanc séché

- Monter les blancs avec l'eau de bois, les blanc séchés, le sucre puis ajouter le sucre glace délicatement.
- Étaler sur silpat une couche de 1 cm et cuire 3 heure à 70°C.

La mousse chocolat chaude

200 g de chocolat noir fumé
40 g de beurre
80 g de jaune d'œufs
12 g de sucre
200 g de blanc d'œufs
70 g de sucre

- Faire fondre le chocolat et le beurre à 35°C.
- Faire un sabayon avec les jaunes et le sucre, le faire refroidir au batteur puis mélanger avec le chocolat.
- En dernier, faire monter les blancs avec le sucre puis mélanger avec le sabayon chocolat (délicatement).
- Laisser à température ambiante.

Disque chocolat

- Chocolat noir sur rhodoïd étalé au pinceau.
- Refroidir et fine couche de chocolat blanc à la spatule tailler à l'emporte pièce de la taille de la tarte pendant la prise

Pâte sucrée pour tartelette chocolat fumé

200 g de beurre
110 g de sucre glace
160 g de jaune d'œufs
500 g de farine
5 g de sel

- Mettre le beurre en texture pommade, ajouter le sucre glace puis les jaunes d'œufs,mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
- Ajouter la farine et le sel sans trop travailler.
- Arrêter de mélanger dès que le mixe est homogène.
- Étaler, réserver au frais et foncer finement les tartelettes.
- Cuire entre deux moules à 150°C 7 à 8 minutes.

Avant l'envoie

- Remplir les tartelettes avec la mousse au chocolat et les cuire 3 minutes à 170°C .
- Servir avec la glace bois, la meringue et la poudre de lait fumé.
- Ajouter un disque de chocolat blanc et noir.

« L'Epicurien »

Gastronomie et bistronomie à la hauteur

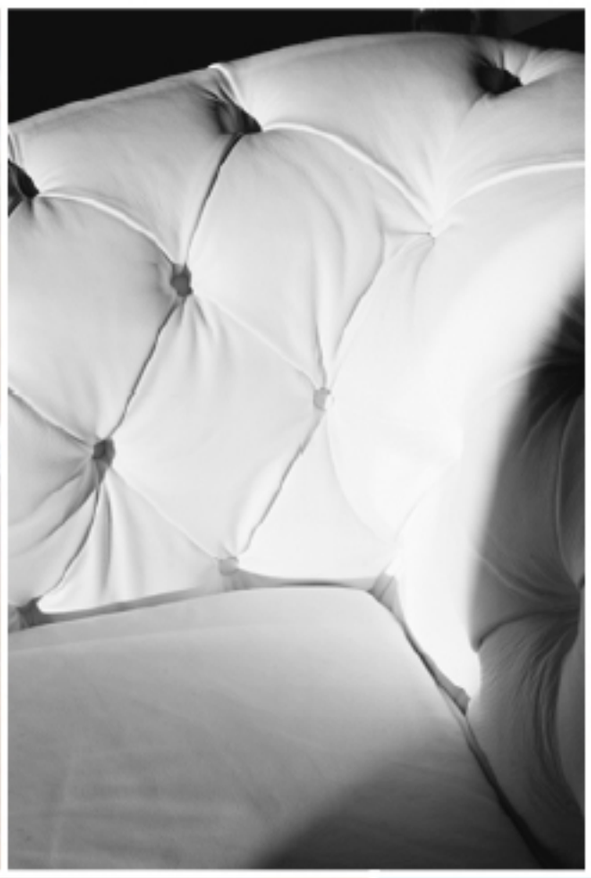
(Val Thorens, 2 300 mètres d'altitude – la station la plus haute d'Europe)

Sonia Piantoni et Emmanuel Deleuze

A Val Thorens, la station la plus haute d'Europe, Sonia Piantoni et Emmanuel Deleuze sont à la tête des trois restaurants (« les restaurants du Montana ») qui jouent la carte de la complémentarité et de la qualité. La carte de la durée également puisque le couple poursuit une saga familiale dans la station. Un parcours sans faute où l'élément humain joue une place primordiale.

L'hiver 2008/2009 amorce un nouveau tournant dans l'histoire des trois restaurants avec l'arrivée dans l'entreprise de Jérémy Gillon qui succède en douceur à Frédéric Tarride. Jérémy Gillon insuffle un vent d'enthousiasme et de talent. Ce jeune chef est issu des grandes maisons françaises et sa passion pour son métier n'a d'égal que sa rigueur en cuisine. Jérémy est un vrai chef, travailleur, et il force le respect de son équipe.

Chef de cuisine Jérémy Gillon



LE MONTANA
MONTANA
MONTANA
MONTANA

Langoustine, polenta blanche, poire de Savoie et le poivre de Sarawak

2 personnes

2 grosses langoustines

Polenta blanche
150g de farine de maïs blanc
50g de beurre
Eau

Brunoise poire/cébette
2 poires
2 bulbes de cebette blanc
20g de ciboulette ciselée
50g d'huile d'olive

Vinaigrette langoustine
Carcasse de langoustine
1 tête d'ail
6 tomates
1 branche de thym
2 baies de genièvre
15g de cogniac
20g de vinaigre de coing
60g d'huile d'olive

Émulsion poire
300g de jus de poire
1g de lécitine de soja

Vinaigrette langoustine :

- Faire poêler les carcasses de langoustine, puis les flamber avec le cognac.
- Faire roussir l'ail coupé en 2.
- Mettre tous les éléments dans une casserole dans 2 litres d'eau et faire cuire pendant 30 min. Passer au chinois étamine et faire réduire en glace (explication).
- Enfin, monter le tout avec le vinaigre de coing et l'huile d'olive.

Polenta blanche :

- Porter 1/2 litre d'eau à ébullition avec le beurre. Ajouter la farine blanche et faire cuire à feu doux pendant 30 minutes en remuant régulièrement.
- Couler la polenta encore chaude dans un cadre sur une plaque (hauteur 2 cm) et laisser refroidir.

Brunoise de poire et cébette :

- Tailler finement la poire et les cébettes en brunoise. Ajouter la ciboulette ciselée et l'huile d'olive.

Emulsion poire :

- Centrifuger le jus de poire et la lécitine de soja.

Dressage :

- Découper la polenta durcie en dés de 2cm sur 2cm et les faire colorer dans une poêle sur chaque face.
- Dans une assiette disposer les cubes de polenta (environ 3) en ligne. Déposer un peu de brunoise à côté de chaque cube et un trait de vinaigrette devant l'alignement de cubes de polenta. A l'aide d'une mandoline, réaliser 3 lamelles de poire très fines que l'on roule et que l'on dépose sur chaque cube.
- Faire cuire les queues de langoustines côté dos uniquement et les déposer sur la vinaigrette de chaque assiette.
- Emulsionner le jus de poire dans un récipient haut à l'aide d'un mixeur. Déposer un peu d'écume sur la langoustine.

Jérémy Gillon -L'Epicurien

Escargots cuits en tempura d'algues, avec brioche aux algues, purée d'oignons cébette et oignon rouge, jus à la nori

4 personnes

Escargots moyens 16 pièces
Purée d'oignons
2 bottes d'oignons cébette
80g de beurre
1 oignon grelot rouge
1 feuille de Nori
Jus de veau
Brioche
350g de farine
4 oeufs
25g de sucre
1,5g de sel fin
15g de levure boulangère
10g de crème
25g d'eau
200g de beurre aux algues (Bordier)
Tempura
50g de farine de riz
10g de farine de blé
40g d'eau
2g d'algues séchées

Brioche :

• Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un batteur et incorporer les oeufs.

• Mélanger l'eau, la crème et la levure et l'incorporer dans le batteur. Laisser tourner pendant 10 min., puis ajouter le beurre aux algues paumade. Laisser tourner 10 min supplémentaires afin de bien intégrer le beurre de façon homogène. Laisser ensuite pousser la pâte pendant plusieurs heures.

• Travailler ensuite la pâte pour refaire tomber la pousse. Réaliser des boules individuelles de 50g. Laisser de nouveau pousser une heure à température ambiante ces brioches individuelles. Cuire au four à 180°C pendant 12 min.

Purée de cébette :

• Mettre les blancs de cébette dans une casserole, couvrir à hauteur avec de l'eau et ajouter 30g de beurre, saler. Laisser cuire, égoutter puis mixer avec le reste de beurre. Réserver.

Jus de viande au nori :

• Faire infuser la feuille de nori dans un jus de viande de veau pendant 5 min. puis passer au chinois.

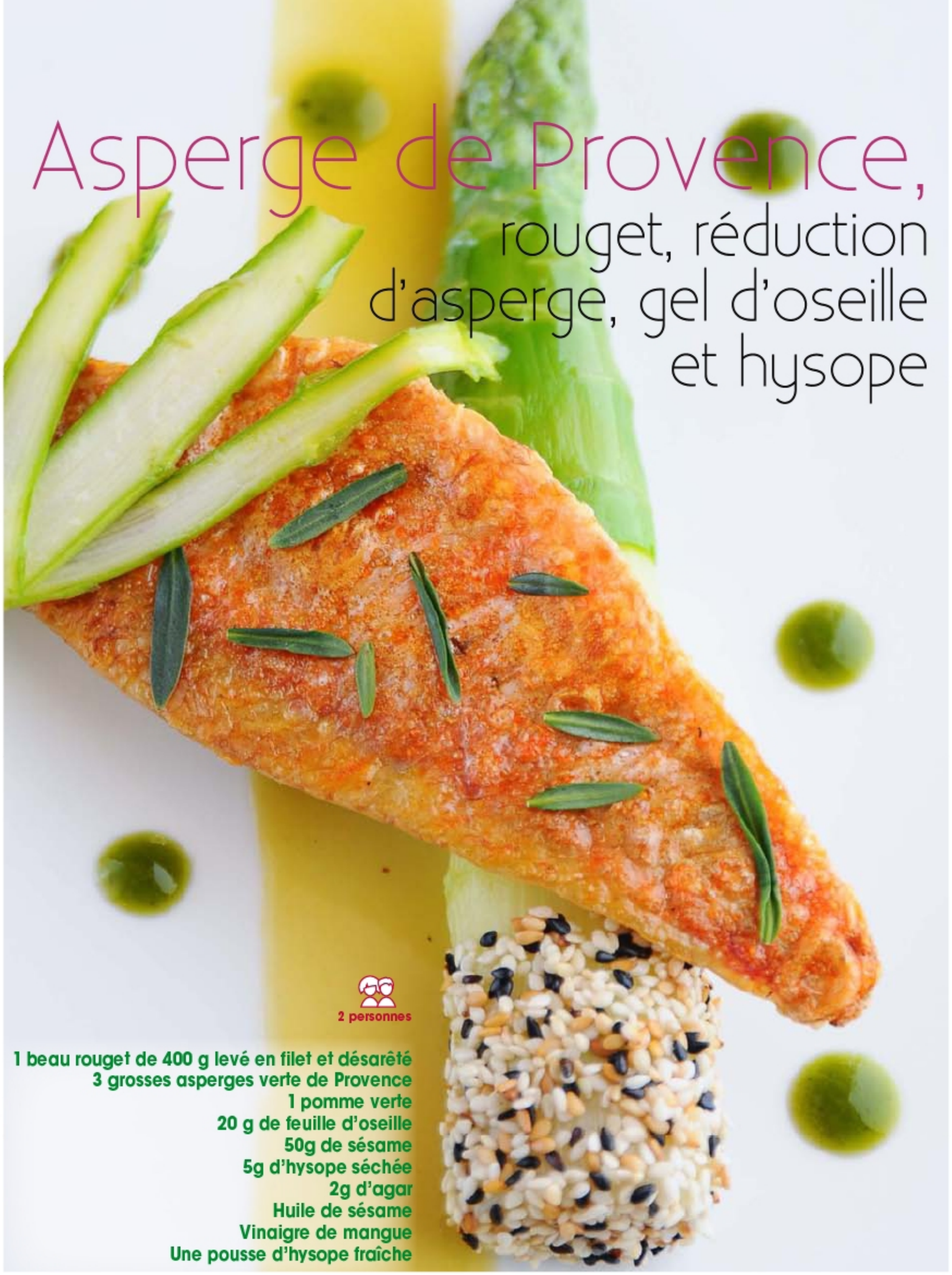
Tempura :

• Mélanger les farines (riz + blé) avec l'eau et les algues séchées. Plonger les escargots dans cette pâte à beignet et les faire frire dans un bain d'huile à 160°C.

Dressage :

• Dans une assiette, déposer un trait de purée de cébette froide ; disposer les beignets d'escargot dessus. Ajouter de fines lamelles d'oignon grelot rouge et un peu de vert de cébette. Napper de jus de viande au nori. Accompagner avec la brioche tiédie.

Asperge de Provence,
rouget, réduction d'asperge, gel d'oseille et hysope



2 personnes

1 beau rouget de 400 g levé en filet et désarêté
3 grosses asperges verte de Provence
1 pomme verte
20 g de feuille d'oseille
50g de sésame
5g d'hysope séchée
2g d'agar
Huile de sésame
Vinaigre de mangue
Une pousse d'hysope fraîche

Gel de pomme verte et oseille :

• Centrifuger la pomme verte pour récupérer 200g de jus de pomme. Faire bouillir ce jus avec l'agar puis passer au chinois étamine. Laisser refroidir. Une fois la gelée prise, la mixer avec l'oseille jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Réserver.

Jus d'asperge et hysope :

• Centrifuger une grosse asperge puis la faire bouillir et la passer au chinois étamine.
• Faire infuser 5 g d'hysope dans 200g d'eau pendant 10min. Filtrer et le rajouter au jus d'asperge. Faire réduire à feu doux pour obtenir un jus très épais.
• Cuire les 2 asperges à l'anglaise (eau chaude salée) pendant 6 min. Réserver.
• Faire torréfier les graines de sésame dans une poêle.

Dressage :

• Faire cuire les filets de rouget côté peau dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner les asperges chaudes avec de l'huile de sésame et du vinaigre de mangue. Tremper la queue de l'asperge dans le sésame torréfié puis la déposer dans l'assiette.
• A l'aide d'un pinceau, tirer un trait dans toute la longueur de l'assiette de réduction d'asperge hysope.
• Disposer le filet de rouget sur l'asperge, rajouter des pousses d'hysope fraîche sur ce filet. Pour finir, faire des points de gel de pomme oseille sur l'assiette.

Veau à basse température,
ail de Lautrec et ail des ours

2 personnes

220g de quasi de veau
Beurre
Ail
200g de beurre
200g de fond blanc
50g d'huile de tournesol
2 ails des ours
Le jus de viande
viande et os de veau (200g de viande (chutes)+300g d'os)
1 carotte
1 oignon
50g de céleri boule

Veau :
- Faire cuire sous vide à 58°C pendant 10 heures.
- Réserver.

Alternative à la cuisson sous vide : cuisson classique à la poêle.

Purée d'ail :
- Blanchir 500g d'ail 3 fois (au départ dans l'eau froide) puis cuire l'ail blanchi dans le fond de volaille. Egoutter puis mixer avec 100g de beurre.
- Dans un fumoir, faire fumer la purée d'ail pendant 15 min.

Ail confit :
- Blanchir 10g d'ail non épluché 2 fois.
- Dans une casserole, faire confire l'ail dans 100g de beurre et 50g d'huile de tournesol, à feu très doux

Chips d'ail :
- Tailler finement 3 gousses d'ail à la mandoline. Faire frire les lamelles dans un bain d'huile à 150°C jusqu'à obtenir une légère coloration.

Jus de viande :
- Faire colorer les os et la viande de veau au four à 180°C.
- Dans une casserole, faire suer les légumes. Ajouter la viande colorée puis mouiller jusqu'à hauteur. Laisser cuire 3 heures à feu doux. Passer ensuite le tout au chinois étamine puis faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus épais. Monter au beurre.

Dressage :
- Poêler le veau dans un peu de beurre.
- Dans une assiette, disposer le morceau de veau, la purée d'ail, l'ail confit et les chips sur l'assiette. Arroser la viande avec le jus. Déposer une feuille d'ail des ours sur la viande au moment de servir

Les petits pois en purée,

crème et émulsion, pomelos confits, amande et mélisse

2 personnes

Crème de petits pois
200g de petits pois
200g de crème
200g de lait
100g de bouillon de volaille
Purée de petits pois
200g de petits pois
80g de beurre
Sel
Pomelos confits
2 pomelos
150g de sucre
5 g de sel
300g d'eau
Emulsion petits pois
Ecosses de petits pois
Eau
Sel, poivre
1g de lécitine de soja
Vinaigre de mélisse
Mélisse sauvage 2g
Vinaigre de cidre 300g
Petits pois 50g
Amandes
Huile d'amande

Vinaigre de mélisse :

• Faire infuser la mélisse dans le vinaigre de cidre pendant au moins 3 jours puis filtrer.

Emulsion petits pois:

• Centrifuger les écosses de petits pois puis ajouter 1/4 du poids en eau. Saler et poivrer.

• Pour 500g de jus obtenu, ajouter 1g de lécitine de soja. Réserver.

Purée de petits pois :

• Cuire les petits pois à l'anglaise pendant 10 min. Egoutter puis mixer avec le beurre. Réserver.

Crème de petits pois :

• Faire bouillir le lait, la crème et le bouillon de volaille dans une casserole. Ajouter les petits pois et laisser cuire 8 min. Mixer et passer au chinois.

Pomelos confits :

• Eplucher les pomelos. Blanchir 3 fois les zestes (départ eau froide).

• Réaliser un sirop salé avec l'eau, le sucre et le sel. Ajouter les zestes de pomelos blanchis. Réserver.

Petits pois écossés :

• Plonger les 50g de petits pois dans de l'eau glacée pendant 1 min. puis les faire cuire dans une eau bouillante pendant 30 secondes. Les assaisonner avec des éclats d'amande, les zestes de pomelos, le vinaigre de mélisse et l'huile d'amande.

Dressage :

Dans un verre évasé, disposer la purée de petit pois dans le fond puis le mélange de petits pois entiers, puis la crème de petit pois froide. Mixer la préparation destinée à l'émulsion afin d'obtenir une belle écume et la déposer sur les autres couches.

Jérémy Gillon - L'Epicurien

Sablé breton, glace concombre, tuile basilic, milk-shake : fraise, poivron, passion

2 personnes

Glace concombre
250g de jus de concombre centrifugé
40g de sucre
40g d'eau
50g de fromage blanc
30g de crème
4 g de basilic
5g d'agar

Gel basilic
125g d'eau
15g sucre
1g d'agar
Une pointe d'acide citrique
15g de basilic

Sablé breton
135g de farine
9g de levure chimique
95g beurre
45g de jaune
90g sucre
2g de sel

Tuile basilic
30g de basilic
100g sirop à 15 (pour 75g d'eau pour 25g de sucre)
20g de blanc
1g de xantana

Milk shake fraise/passion/poivron
250g de fraise
75g d'eau
45 g de sucre
75g de fruit de la passion
40g de jus de poivron centrifugé
60g de lait

Glace concombre :

• Mettre tous les éléments dans une casserole hormis le basilic, faire bouillir puis verser dans un bol à paco à froid. Ajouter le basilic puis réserver au congélateur (pour une sorbetière, hacher le basilic finement et l'incorporer).

Gel basilic :

• Faire bouillir l'eau, le sucre et l'agar puis faire refroidir. Une fois la gelée prise, la mixer avec le basilic et l'acide citrique pour obtenir un gel bien lisse .

Sablé breton :

• Mélanger le beurre, le sucre, ajouter les jaunes d'oeufs dans un batteur avec une feuille. • Laisser le mélange tourner pendant 10min, rajouter la farine et la levure. Réaliser une pâte bien lisse. Laisser reposer pendant plusieurs heures. Après repos, l'étaler à 1cm de hauteur puis cuire dans un cadre dans un four à 180C° pendant 8min. Une fois cuit, tailler le sablé à l'aide d'un emporte pièce carré de 5cm. Réserver les sablés.

Tuile basilic :

• Mixer tous les éléments puis les étaler sur un silpat et cuire à 100 °C pendant 1h - 1h30.
Une fois cuit et refroidie casser des morceaux.

Milk-shake fraise/passion/poivron :

• Faire chauffer l'eau avec le sucre, puis mixer avec le reste des éléments.
• Passer au chinois étamine et rajouter le lait.

Dressage :

• Déposer le sablé dans le fond d'une assiette creuse. Sur ce sablé, y rajouter le gel de basilic. Sur ce gel, mettre une quenelle de glace et, sur cette glace, déposer les morceaux de tuile de basilic. pour finir l'assiette verser le milk shake dans le fond de l'assiette.

Jérémy Gillon - L'Epicurien

Orange sanguine

glace, meringue, ganache, chocolat et guimauve

2 personnes

Ganache orange
150g de crème
75g de jus d'orange
200g de chocolat blanc
40g de glucose
60g de beurre
40g de jaune d'oeuf
1 zeste d'orange

Meringue orange
50g de blanc d'oeuf
60g de sucre
2g de blanc d'oeuf en poudre
1 zeste d'orange haché finement

Pastille (gelée) d'orange
100g de jus d'orange sanguine
10g de sucre
1g de kappa

Tuile orange
250g de jus d'orange
12g de sucre
1g de xatana
15g de blanc d'oeuf
1g de blanc d'oeuf en poudre

Guimauve orange
ÉTAPE 1.
90g de sucre
50g de trimoline
30g de jus d'orange
40g de glucose
ÉTAPE 2.
90g de trimoline
12g de gélatine
50g d'eau
2,5g d'acide citrique

Sorbet orange sanguine
400g de jus d'orange sanguine
40g de sucre
2g d'agar

Ganache orange :

- Faire bouillir la crème, le jus d'orange, le glucose et le zeste d'orange.
- Laisser infuser pendant 10min. Filtrer et verser ce mélange sur les jaunes d'oeuf.
- Refaire bouillir et mixer avec le chocolat et le beurre. Réserver.

Meringue orange :

- Monter les blancs avec les blancs en poudre et le sucre. Incorporer ensuite les zestes d'orange. Sur une plaque, à l'aide d'une poche à douille, confectionner de petites meringues allongées et cuire à 100C° pendant une heure.

Pastille d'orange :

- Faire bouillir tous les ingrédients et couler dans des tubes. Laisser prendre la gelée.

Tuile orange :

- Faire réduire le jus d'orange de moitié (soit 125g) avec le sucre puis laisser refroidir. Ajouter tous les autres éléments. Mixer et verser sur un silpat et cuire pendant une heure à 120C°.
- En sortant du four (avant refroidissement), réaliser des tubes de la taille du tube utilisé pour couler la pastille.

Guimauve orange :

- Faire cuire les ingrédients du petit 1 à 112C°. Verser ensuite dans un batteur sur la trimoline du petit 2. Faire fondre la gélatine dans l'eau. Chauffer et verser dans le batteur. Ajouter l'acide citrique puis laisser tourner 10 min. Sur une plaque recouverte de sucre glace, à l'aide d'une poche, réaliser des petits bâtonnets de guimauve. Laisser reposer plusieurs heures.

Dressage :

- Disposer la tuile d'orange dans l'assiette. La remplir à moitié de ganache. Sur la ganache, déposer une fine pastille d'orange. Ajouter des morceaux de meringue et de guimauve sur ce montage. Sur le côté, réaliser une quenelle de glace.

chocolat, café, banane

Glace banane
3000g de lait
120g de crème
4g d'agar
250g de banane
70g de sucre
Une noix de beurre

Gelée café
120g d'expresso
70g de crème
30g de sucre
0,5 g de Iota
5g de chicoré

Sauce banane séchée
1 pièce de banane séchée
450g d'eau
50g de sucre
20g de beurre

Mousse de lait
250g de lait
20 g de sucre
2g de xantana
150g de chocolat noir 64%
1 banane
sucre glace

2 personnes

Glace banane :

• Faire fondre le beurre, ajouter les bananes et les faire compoter. Rajouter le sucre . Faire bouillir le lait, la crème et l'agar puis mixer le tout avec les bananes. Verser dans un bol à Paco jet ou passer en sorbetière.

Gelée café :

• Faire bouillir tous les éléments puis réserver au froid.

Sauce banane séchée :

• Faire bouillir la banane dans l'eau, la laisser gonfler puis mixer et passer au chinois étamine.

• Réaliser un caramel avec le sucre (pas trop coloré) ajouter le beurre et l'eau de banane puis mixer tous les éléments. Réserver.

Mousse de lait :

• Mixer tous les éléments. Mettre dans un siphon avec deux cartouches de gaz pour chantilly.

Chips de banane :

• Tailler de fines lamelles de banane fraîche. Les déposer sur un silpat saupoudrer de sucre glace et faire sécher à 100 C° pendant 1h.

Cube de chocolat :

• Faire fondre les 150g de chocolat noir 64% ; le coucher sur une feuille de rhodoïd et couper des bandes de 5 cm et former autour d'un emporte pièce carré. Démoulé délicatement.

Dressage :

Déposer le cube de chocolat sur l'assiette. Dans le fond du cube mettre la gelée de café puis par dessus rajouter la mousse de lait et la glace banane. Déposer sur la glace une chips de banane et réaliser des points de sauce banane autour du cube.

Ganache de chocolat fumé, glace sésame et gel de thé fumé

2 personnes

Ganache chocolat
200g de crème
125g de chocolat noir 64%
100g de gianduja
25g de chocolat au lait
25g de beurre
Glace sésame
180g sésame
125g sucre
750g lait
6g d'agar d'agar
Gel de thé fumé
100g d'eau
4g de thé noir fumé
1g d agar
Opaline de sésame
50g de glucose
50g de fondant (sucre massé)
50g isomalt (sucre qui ne prend pas l'humidité)
50g sésame

Ganache chocolat :

• Fumer la crème à l'aide d'une pipe à fumée ou d'un fumoir pendant 20 min.
• Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat noir et le gianduja coupés en morceaux. Une fois le chocolat fondu, rajouter le beurre et mixer avec une girafe. Réserver.

Glace sésame :

• Faire un caramel avec 75g de sucre, y ajouter le sésame pour faire une nougatine de sésame.
• Faire bouillir le lait avec l'agar et le reste de sucre. Ajouter la nougatine et mixer avec un robot coupe ou une girafe puis passer dans une sorbetière ou Paco jet.

Gel de thé fumé :

• Faire bouillir l'eau puis laisser infuser le thé pendant 10min.
• Retirer le thé et ajouter l'agar. Refaire bouillir puis faire refroidir.
Mixer à froid.

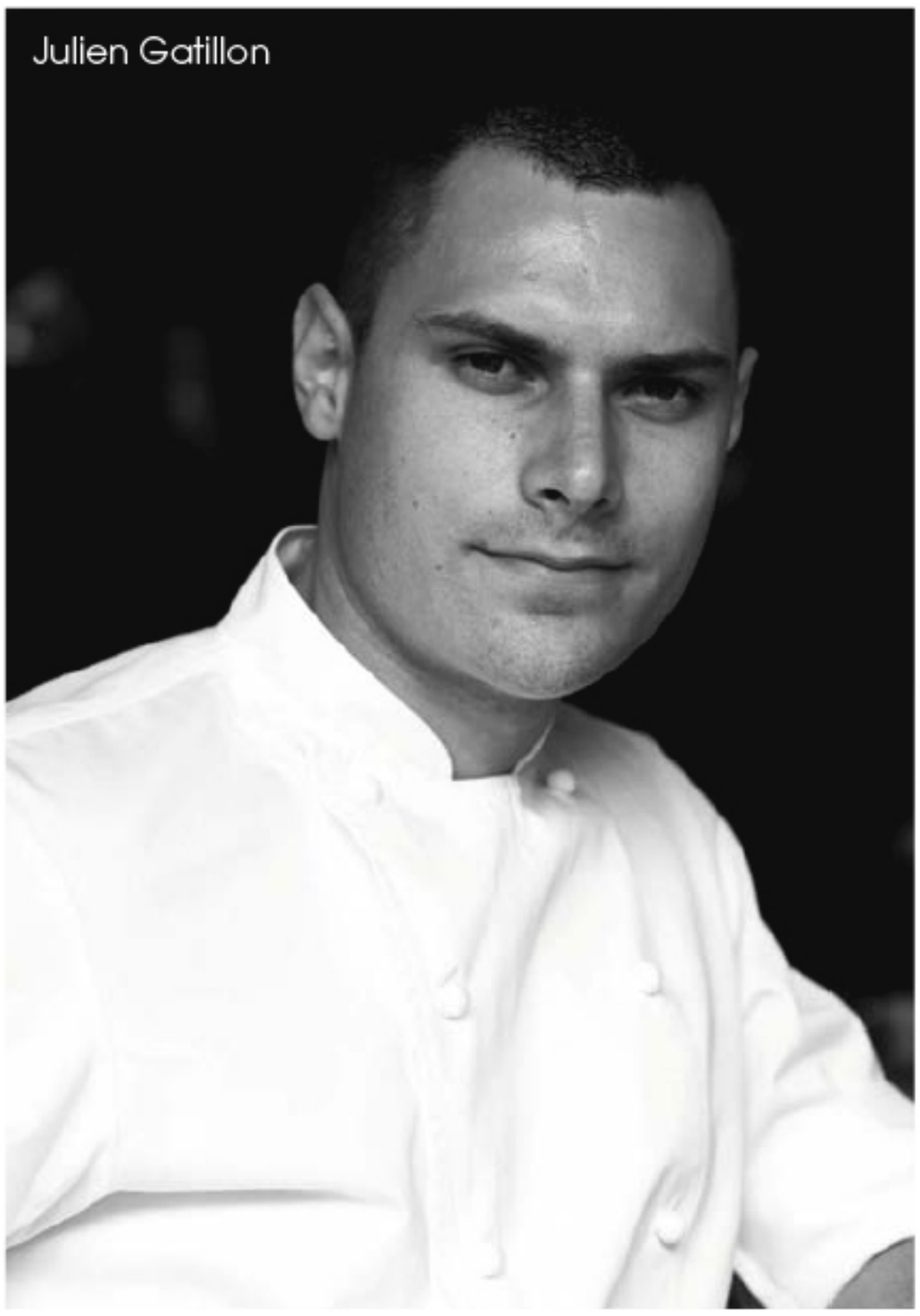
Opaline de sésame :

• Cuire les sucres à 140C°. Ajouter le sésame, laisser refroidir puis mixer pour obtenir une poudre très fine. A l'aide d'une passette, saupoudrer sur un silpat et refaire fondre le sucre dans un four à 150C°.

Dressage :

• Réaliser des feuilles de chocolat de 4cm sur 10cm : pour cela, faire fondre le chocolat, le coucher sur une feuille rhodoide et laisser refroidir. Tailler des rectangles de la taille souhaitée.
• A l'aide d'une poche à douille, réaliser deux tubes de ganache de 10 cm. Les rouler dans du sésame. Disposer les deux tubes enrobés de sésame dans le centre d'une assiette.
• Déposer la feuille de chocolat sur la ganache puis la tuile de sésame et enfin une quenelle de glace. Autour de ce montage, disposer plusieurs pointes de gel de thé fumé.

Tradition Rothschild


Julien Gatillon

au restaurant gastronomique du Chalet du Mont d'Arbois ***** avec le Chef Julien Gatillon

Le Chalet Mont d'Arbois est un hôtel cinq étoiles Relais & Châteaux. 41 chambres et Suites réparties dans trois élégants chalets à la décoration inspirée des arts et traditions locales. Niché au cœur de la nature, en aplomb du village de Megève, l'hôtel traduit l'art de vivre et la passion pour la montagne de la famille du Baron Benjamin de Rothschild. Un univers de luxe sans ostentation, associé au confort d'un spa et au plaisir du restaurant gastronomique ouverts à une clientèle extérieure à l'hôtel.

Restaurant justement : saluons l'arrivée du Chef Julien Gatillon aux commandes du restaurant Le 1920. À seulement 27 ans, il prend les commandes de la cuisine, avec l'ambition de défendre la tradition et l'art de vivre partagés depuis trois générations par la famille Rothschild à Megève.

Pour Julien, il s'agit un peu d'un retour aux sources, puisque c'est ici qu'il a effectué ses premiers stages, avant de s'accomplir auprès de Benoît Violier puis de Yannick Alléno, dans les restaurants de l'Hôtel de Ville de Crissier (Suisse) et du Meurice (Paris), deux 3* SVP ! Du premier, il assure avoir tout appris : cuisson nette,

Julien Gatillon au Mont d'Arbois

précision d'exécution, culte du bon produit et de la saison, simplicité du goût juste... Du second, il retient le goût des cuissons « minute », l'épure de l'assiette, mais aussi l'inspiration de nouveaux produits qui viennent étendre sa palette créative.

Un savoir-faire qu'il met aujourd'hui au service de la tradition Rothschild. Son « Tourteau rôti en salade romaine, légumes de saison à la barigoule » évoque cette recherche de fraiche simplicité, de même que sa « Noix de ris de veau dorée au sautoir, macaronis farcis aux girolles, glacés au beaufort »2 éveille la gourmandise, sur la base d'un produit exceptionnel, traité de manière sobre, mais accompagné d'un jus patiemment élaboré.

Volaille de Bresse cuite à la broche à la découpe réalisée devant les clients, Sole Meunière, Soufflé Tradition ou Paris Brest d'antan, sont des plats signatures que Julien Gatillon n'envisage pas de faire évoluer, sinon dans la présentation. Sa liberté se déploie quant à elle au fil des jours et des saisons sur la base des produits que les plus prestigieux producteurs locaux et régionaux peuvent lui soumettre.

Temps long et circuit court sont en effet deux pivots de sa philosophie de la cuisine qu'il met en œuvre. Temps long des cuissons de pièces de viande reçues entières et découpées sur place, de bouillons et de fonds de sauces réalisés « maison » ; circuit court d'un approvisionnement qui met à l'honneur la proximité et les saveurs du terroir. Ce dernier est notamment illustré par les escargots de Magland, la féra du Léman, les viandes de la Ferme de Joseph, ou encore les fromages de la Ferme des Ors.

Tourteau rôti
en salade romaine, légumes de saison à la barigoule

4 personnes

2 tourteaux
2 salades romaines
1 pièce d'artichaut à la barigoule
1 carotte
4 pétales de tomates confites
100 g de févettes
100 g de petits pois
1 citron jaune
Mayonnaise
1 jaune d'œuf
moutarde
Huile d'arachide
Sel, poivre

- Cuire les tourteaux vivant au four à 180°C pendant 15 minutes
- Réaliser une mayonnaise et réserver au frais
- Préparer les légumes, blanchir à l'anglaise les févettes et petits pois.
- Eplucher et tailler les carottes en triangle, tailler l'artichaut en quartiers réguliers. • Récupérer le jus d'artichaut barigoule et le monter comme une vinaigrette
- Décortiquer les tourteaux en s'assurant qu'il n'y ait plus de coquille. Assaisonner avec la mayonnaise.
- Effeuiller les salades romaines en gardant les feuilles bien fermes. Mettre l'effiloche de tourteaux à l'intérieur et rouler plusieurs feuilles comme un nem.
- Au moment de déguster, dresser harmonieusement en assaisonnant les légumes avec la vinaigrette barigoule. Mettre un filet de citron sur les tourteaux et une pincée de fleur de sel.

Féra de Léman

glacé à la livèche, compression de courgettes et tomates confites

4 personnes

2 féras du lac Léman
24 tomates cerise rouges
24 tomates cerise jaunes
2 courgettes
1 botte de livèches
2 dl de vin blanc
100 g de beurre
3 dl de crème
1 échalote
3 champignons de Paris
Huile d'olive
Sel, poivre
Ail
Thym

- Gratter, lever, désarêter et parer les féras, réserver au frais
- Tailler des bandes de courgettes de 5 mm d'épaisseur et les poêler à l'huile d'olive
- Réaliser la sauce livèche : faire suer l'échalote ciselée et les champignons émincés. Ajouter la livèche, déglacer avec le vin blanc, laisser réduire de moitié, ajouter la crème et laisser cuire jusqu'à obtention de la texture voulue.
- Passer au chinois fin et réserver.
- Sur les bandes de courgettes, intercaler les tomates cerise et réchauffer les sous la salamandre.
- Au moment de servir, cuire la féra sur une assiette beurrée et assaisonner sous la salamandre sous la salamandre en gardant les filets translucides.
- Glacer les filets avec la sauce livèche et ajouter une julienne de livèche.
- Dresser harmonieusement, lustrer le montage de légumes à l'huile d'olive et ajouter quelques grains de fleur de sel.
- Déguster bien chaud.

Poitrine de canette
des Dombes laquée au jus de cerise, échalotes confites au jus

4 personnes

2 coffres de canette des Dombes
2 carcasses de canard
4 grosses échalotes
« Cuisse de poulets »
12 cerises
2 dl de jus de cerise
2 dl de Porto rouge
3 dl de jus de canard
Sel, poivre
Ail
Thym
Beurre

- Préparer les coffres de canettes, réserver au frais.
- Réaliser le jus : colorer les carcasses à l'huile uniformément, dégraisser, déglacer avec le Porto
- Rouge, laisser réduire, ajouter le jus de cerise, puis ajouter le jus de canard et les parures de cerise, laisser cuire sur le bord du fourneau
- Tailler les échalotes en rondelles d'un centimètre d'épaisseur et les colorer régulièrement des deux côtés, ajouter un peu de jus et laisser cuire en les glaçant de temps en temps
- Inciser les cerises et les dénoyauter. Au moment de servir, faire chauffer les cerises dans une poêle avec du beurre
- Cuire les coffres de canette dans un sautoir bien chaud. Une fois la coloration obtenue, ajouter du beurre, de l'ail et du thym, puis mettre au four (7 à 8 minutes à 200°C). Après la cuisson, réchauffer les canettes avec le jus de cerise en les passant sous la salamandre pour bien les glacer. Tailler de belles aiguillettes en longueur et dresser harmonieusement.

Barre chocolatée au craquant de cacahuètes, glace caramel

Cacahuètes caramélisés :

5 cl d'eau
150 g de sucre
182 g de cacahuètes non salées
5 g de fleur de sel

• Cuire le sirop à 105°C, mettre les cacahuètes en ajoutant la fleur de sel. Réserver au sec

Glaçage + mousse chocolat :

250 g de chocolat 70%
250 g de crème
25 cl d'eau
200 g de sucre
84 g de crème
84 g de cacao en poudre

• Porter la crème à ébullition puis verser sur le chocolat concassé et mélanger.
• A part, faire un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter le cacao puis la crème ; reporter à ébullition puis chinoiser sur la ganache. Mélanger délicatement.

Mousse chocolat :

200 g glaçage chocolat
175 g de crème montée

• Détendre le glaçage à froid puis incorporer délicatement la crème.

Glace caramel :

100 g de sucre
50 g de crème
30 cl de lait
3 g de fleur de sel
90 g de jaune d'œuf
24 g de sucre

• Cuire le sucre en caramel à sec puis décuire avec le lait, la crème et la fleur de sel. Réaliser une crème anglaise avec le caramel décuit puis les jaunes mélangés au sucre.
• Chinoiser puis turbiner.

Biscuit chocolat sans farine :

240 g de blancs d'œufs
250 g de sucre semoule
160 g de jaunes d'œufs
70 g de cacao poudre

• Monter les blancs d'œufs puis serrer au sucre. Ajouter les jaunes d'œufs, puis le cacao. Etaler sur plaque, cuire à 170°C pendant 13 minutes.

Praliné croustillant :

75 g de couverture lactée
150 g de praliné
150 g de pailleté feuilletine

• Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis mélanger le tout.

Montage :

• Etaler dans un cadre de praliné croustillant, ajouter la mousse réalisée à partir du glaçage puis congeler. Détailler le cadre en faisant des barres de 15 cm sur 2,5 cm. Glacer les barres chocolatées après avoir préalablement parsemer le dessus de cacahuètes caramélisées. Déposer les barres chocolatées sur le biscuité chocolat sans farine préalablement coupé à la même taille que la barre.

Une deuxième étoile pour Michaël Arnoult des Morainières à Jongieux

Les Savoies encore à l'honneur !

Une auberge toute simple nichée au cœur du vignoble savoyard. Une première étoile Michelin à 29 ans, une deuxième à 34 ans : Michaël Arnoult est un chef heureux. La reconnaissance va droit au cœur de ce cuisinier passionné, discret, à la tête d'un établissement installé dans une ancienne auberge totalement isolée à flanc de montagne, entourée de vignes, offrant une vue époustouflante sur le massif de Belledonne. Cette micro région que l'on appelle la Savoie lyonnaise est restée authentique, préservée, attachée à ses productions agricoles et viticoles. L'auberge isolée, perdue dans les vignes (vive le GPS !) affiche complet midi et soir ! Ce n'est pas le fruit du hasard, mais la reconnaissance d'un véritable talent. Dès l'ouverture, le bouche-à-oreille a fonctionné. Les gastronomes ont été immédiatement séduits par l'authenticité du lieu qui dégage une sérénité incroyable et par la cuisine toute en finesse de Michaël Arnoult. Une cuisine surprenante, inventive, offrant des accords étonnants souvent à partir de produits classiques du terroir.

- Comment qualifier votre cuisine ?

- Elle reste une cuisine de produits avec des accords un peu surprenants. Elle est étonnante à l'œil et en bouche. Elle offre toujours quelque chose qui interpelle, pas forcément là on l'on attend la surprise. Et puis, j'aime beaucoup revisiter le classique pour l'emmener vers de nouvelles sensations gustatives.

- Quel ingrédient préférez-vous travailler ?

- Ce que j'aime, ce sont les herbes sauvages qui apportent la touche locale et qui donnent les repères de saison. J'adore également cuisiner les poissons de mer mais je découvre sans cesse le plaisir de cuisiner d'autres produits, de les emmener vivre de nouvelles aventures. Je reste ouvert à tout et à tous les ingrédients !

- Quelle qualité cherchez-vous dans un plat ?

- Un plat forme un tout : c'est un bon produit, une bonne cuisson, un bel assaisonnement, une présentation soignée et puis le « repère terroir » qui apporte la touche de la région où l'on se trouve. D'ailleurs, je cherche l'approvisionnement local dès que c'est possible et, par chance, la Savoie offre une palette de productions exceptionnelles en fromages, boucherie, poissons de lacs... et, trop méconnus en dehors de ses frontières, en vins de grande qualité.

- A quelle fréquence changez-vous les cartes et les menus ?

- C'est un mouvement perpétuel ! La carte et les menus évoluent sans cesse, au fur et à mesure de l'élaboration de nouvelles recettes, de nouvelles idées et, bien sûr, des fruits et légumes de saison. La cuisine est une recherche permanente reposant sur la passion.

Amuse-bouche
Gâteau champignons / chataîgne, bouillon beurré

Pâte à Gâteau
150g de Farine
100g de beurre
50g d'eau
5g de Sel
Champignons
100g de Chanterelles
100g de Pied de Mouton
100g de Châtaignes
50g de Trompette de la mort
1/2 Botte de Ciboulette
Bouillon Beurré
1 Echalote
100g de champignons mélangés
100g de Lait
50g de Beurre
Sel, Poivre

- Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger la farine, le beurre pommade et le sel.
- Lorsque le mélange est homogène, ajouter l'eau et mélanger rapidement, pendant 10 secondes. Etaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé, faire prendre au frais, puis chemiser des moules en inox. Prendre au frais
- Faire sauter les champignons dans un filet d'huile d'olive, chacun séparement, afin qu'ils perdent leur première eau, les égouter. Mélanger les châtaignes cuites et concassées ainsi que la ciboulette ciselée.
- Faire suer l'échalotenau beurre, ajouter les champignons, suer à nouveau. Puis ajouter le lait, le beurre, sel et poivre et mixer au blinder après ébulition.

Homard bleu, salade des pinces et queue de homard en tempura, petite sauce à l'orange et bouillon de homard, citronelle et coriandre

1 homard bleu de 600g
Ciboulette
40g de pistache décortiquées
Huile de pistache
3 oranges
100g beurre
50g maïzena
50g farine
1 oeuf
100g bière
50g corail cru
Sauge
Sel, poivre
2 litre court bouillon

• Cuire le homard au court bouillon frémissant 1 minute 30, le décortiquer, détailler la queue en 4 tronçons et émietter délicatement les pinces.
• Assaisonner les pinces avec pistache, huile de pistache, sel, poivre et ciboulette.
• Confectionner la pâte à beignet, la terminer avec le corail.
Faire un jus d'orange, ajouter les zestes et faire réduire de moitié puis monter au beurre et faire infuser la sauge.
• Cuire la queue du homard après l'avoir tremper dans la pâte à beignet, 1min30 à 160°c.
• Dresser le beignet de homard sur la salade des pinces, ajouter la sauce.

L'agneau du Quercy, la selle et le carré rôtis aux herbes, farandole de carottes, jus simple d'agneau, panoufles en sucette, légère purée de pommes de terre, ail des ours...

1 selle d'agneau
1 carré d'agneau
100g de crépine
1 botte d'estragon
1 botte de persil
1 carotte pourpre
1 carotte blanche
1 carotte jaune

• Lever les filets de la selle d'agneau. Rouler les petits filets avec les herbes et la crépine puis avec le gros filet, ficeler. Parer le carré d'agneau

• Eplucher les carottes et mettre les épluchures à sécher au four à 100°C pendant 2 heures, puis les pulvériser.

• Cuire les carottes à la vapeur puis les détailler de la forme voulue.

• Rôtir la selle et carré d'agneau au four durant 10minutes à 230°C. Laisser reposer 15 minutes. Emballer dans de l'aluminium.

• Faire revenir les carottes au beurre, puis les rouler dans les différentes poudre d'épluchure.

Détailler l'agneau et servir avec le jus.

Pâtes de fruits

1 selle d'agneau
1 carré d'agneau
100g de crépine
1 botte d'estragon
1 botte de persil
1 carotte pourpre
1 carotte blanche
1 carotte jaune

- Mélanger à froid le jus de pamplemousse, le sucre mélangé au vit pris. Porter à ébullition puis ajouter le sucre restant, le glucose et les feuilles eucalyptus. Cuire jusqu'à 106°c à l'aide d'un thermomètre.
- Couler dans un plat, laisser refroidir puis détailler et rouler dans le sucre cristal.
- On peut décliner également cette brochette avec de la pomme verte et du citron.

Dulsão do Brasil : accords mets-café grand cru.

What else ?

Georges Clooney se met à la samba. Pour satisfaire les amateurs de café épris de douceur, Nespresso réinterprète le Grand Cru Dulsão do Brasil pour révéler la volupté de ses origines. Alliance de cafés Bourbon rouge et jaune cultivés dans la région vallonnée de Poços de Caldas au Brésil et récoltés à la main, Dulsão est gorgé de soleil, rond et équilibré. Ses notes légèrement grillées et sa texture satinée font de ce Pure Origine un café délicat et soyeux qui s'allie parfaitement à de gastronomiques préparations aussi originales que savoureuses. Recettes de purs moments de bonheur, avec ou sans le grand Georges !

Crevettes Rouges et Noires Dulsão do Brasil

4 personnes

Pour les crevettes :
12 crevettes roses moyennes
1dl de café Nespresso Dulsão do Brasil
1 cuil. à café de sucre semoule
1 cuil. à café de paprika
1 cuil. à soupe de graines de sésame blanc
1 cuil. à soupe de graines de sésame noir
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
20g de gingembre frais
quelques pincées de piment d'Espelette
sel
Pour le riz :
150g de riz Vénère de Riso Gallo
6 cébettes
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel

• À l'aide d'un chinois, rincez le riz à l'eau froide, puis versez-le dans de l'eau bouillante salée.
Laissez-le cuire 10 minutes, puis égouttez-le.
Pelez les cébettes et émincez-les.
• Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, puis ajoutez les oignons émincés et aussitôt le riz, tournez et retirez du feu de manière à ce que le riz soit juste chauffé.
• Pour la marinade : dans un saladier, versez le décilitre de Grand Cru Nespresso Dulsão do Brasil, le sucre, le paprika, le piment et ajoutez le gingembre râpé. Mélangez.
• Décortiquez les crevettes en conservant les queues, mettez-les dans la marinade et laissez-les reposer 15 minutes en les retournant régulièrement.
• Versez les graines de sésame dans une assiette creuse.
• Égouttez les crevettes et conservez la marinade pour la suite.
• Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, ajoutez-y les crevettes et faites-les sauter 2 à 3 minutes à feu vif en les tournant sans cesse. Retirez-les de la poêle, et réservez.
• Versez le reste de la marinade dans la poêle.
Portez à ébullition et laisser réduire, puis remettez-y les crevettes en les tournant quelques secondes dans la poêle. Retirez les crevettes pour les rouler ensuite dans les graines de sésame.
• Pour servir : enroulez chaque crevette dans 1 feuille de shiso, glissez-les sur des pics apéritif, répartissez le riz dans des petits bols et déposez les crevettes piquées dessus.

Petits marbrés café-chocolat & fraises au sirop de Dulsão do Brasil

INGRÉDIENTS POUR 8 PETITS GÂTEAUX :
75g de farine
75g de poudre d'amande
80g de beurre mou
125g de sucre semoule
125g de chocolat noir Manjari de Valrhona
3 oeufs
2 cuil. à café de levure
3dl de café serré Dulsão do Brasil
1 cuil. à café de vanille en poudre
INGRÉDIENTS POUR LA SOUPE DE FRAISES :
500g de fraises
2dl de café Nespresso Dulsão do Brasil
1 dl de jus d'orange
75g de sucre semoule
2 cosses de cardamome

4 personnes

• Dans un premier temps, préparez les gâteaux : mélangez la farine, la poudre d'amande, la levure et la vanille et réservez. Préchauffez le four à 175°C.
• Versez le café Dulsão do Brasil dans une casserole, ajoutez-y le chocolat en morceaux et laissez-le fondre à feu très doux.
• Versez le sucre dans un saladier, ajoutez le beurre, fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il soit mousseux puis ajoutez les jaunes d'oeufs et fouettez quelques secondes. Versez dans cette préparation la moitié du mélange farine.
• Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes et montez les blancs en neige. Ajoutez 2 cuil. à soupe de blancs en neige dans la préparation, mélangez. Versez le mélange de farine restant et remuez en tournant la préparation du bas vers le haut du saladier, de manière à ce que la farine soit bien incorporée.
• Lissez le chocolat fondu, ajoutez-y 1/3 de la pâte obtenue précédemment et mélangez.
• Ajoutez la moitié des blancs restants en les incorporant délicatement pour ne pas les casser.
Versez le café dans la pâte restante et tournez. Ajoutez l'autre moitié des blancs et incorporez-les délicatement.
Remplissez 8 petits moules cannelés en y versant alternativement un peu de chaque pâte.
• Glissez les moules dans le four et laissez cuire 20 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient bien gonflés. Retirez-les du four et laissez-les refroidir avant de servir.
• Passez ensuite à la préparation de la soupe de fraises : commencez par verser le café, le jus d'orange et le sucre dans une casserole. Portez à ébullition puis ajoutez les cardamomes et laissez cuire 5 minutes.
• Lavez les fraises, équeutez-les, prélevez-en 150g que vous coupez en morceaux. Mettez les fraises ainsi préparées dans le sirop et laissez cuire 10 minutes à feu modéré.

Au Café

Magret de canard au café Dulsão do Brasil et aux agrumes

Magrets de canard au café et aux agrumes :
2 magrets de canard
2dl de café serré Nespresso Dulsão do Brasil
2 oranges
1 citron jaune
2 cuil. à soupe de miel
1 cuil. à café de poivre du Sechuan
sel
Garniture : 500g de pommes de terre charlottes
500g de pommes de terre vitelottes
50g de beurre
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel

• Préparez d'abord les pommes de terre : pelez-les, passez-les sur une mandoline afin d'obtenir de très minces rondelles et mettez-les dans un saladier. Faites fondre le beurre à feu doux, versez-le sur les pommes de terre et tournez-les.

• Allumez le four à 175°C. Sur une plaque en silicone, posez 4 cercles de 12cm de diamètre et disposez-y les rondelles de pommes de terre en alternant les couleurs.

• Glissez la plaque dans le four, laissez cuire 10 minutes, puis éteignez le four et laissez reposer pendant que vous préparez les magrets.

• Prélevez en fins bâtonnets le zeste d'1 orange et de la moitié du citron.

• Plongez-les dans de l'eau bouillante, laissez cuire 3 minutes, égouttez-les et réservez.

• Pressez les oranges, et filtrez le jus pour obtenir environ 1 décilitre. Mélangez-le à 1 décilitre du Grand Cru de café Nespresso Dulsão do Brasil, ajoutez ensuite 1 cuillère à soupe de jus de citron, le miel, mélangez et portez à ébullition.

• Ajoutez enfin les zestes et le poivre. Laissez cuire 10 minutes. Piquez le côté peau des magrets. Déposez-les côté peau dans une cocotte en fonte à feu vif, et laissez cuire 10 minutes tout en retirant régulièrement la graisse.

• Tournez ensuite les magrets côté chair, et laissez cuire 2 minutes avant de les retirer de la cocotte pour les égoutter.

• Jetez le gras de cuisson et versez la sauce caféorange dans la cocotte. Portez à ébullition, ajoutez les magrets côté chair, laissez cuire 2 minutes, puis éteignez le feu et laissez reposer 3 minutes.

• Pour servir : disposez 1 cercle de pommes de terre sur les assiettes, découpez les magrets en tranches, nappez-les de sauce avec les zestes et servez aussitôt.

La touche d'un grand chef dans la cuisine du quotidien :

Christophe Leroy : vive Leroy !

Clé d'Or de la gastronomie, Christophe Leroy a créé le concept de la Table du marché qui se décline de Saint-Tropez à Saint-Martin, en passant par Avoriaz et Marrakech. Le chef est également à la tête des Leroy's Kfé à Saint-Martin, Fez et Marrakech, alors que son hôtel-restaurant chic Les Moulins de Ramatuelle allie ses deux passions pour la fête et la gastronomie. Christophe Leroy – à la suite d'Eddy Barclay – y organise chaque année la Soirée Blanche, véritable show compilant gastronomie, décoration et animations remarquables et magiques, marquant le démarrage de la saison estivale tropézienne ! Christophe ne ménage pas sa peine au service du (bon) goût avec le lancement d'une collection de 6 petits livres gourmands : Barbecue et Plancha, Tartes et Pizzas, Poissons, Pâtes, Salades, Tartes et Crumbles pour révéler à chaque amateur la graine de chef qui sommeille en lui ! Assortiment.

« **La Collection Christophe Leroy** » :
Cuisiner avec les meilleurs conseils, trucs et astuces d'un grand chef ?
Tel est l'objectif gourmand de cette toute nouvelle collection de 6 titres thématiques, orchestrée par Christophe Leroy, qui propose aux toques tant débutantes que confirmées des idées pour personnaliser et booster la plus classique des recettes. Editions Sélection du Reader's Digest qui est particulièrement digeste.

Salade de farfalles à l'orientale

4 personnes

Préparation : 40 mn

Marinage : 1 h
repos : 30 mn

3 Blancs de poulet sans la peau
2 Rondelles de citron vert
1 C. à s. de saké
300g De farfalles
150g De carottes coupées en julienne
1 Poivron rouge épépiné et coupé en julienne
2 Branches de céleri coupées en julienne
Concombre épépiné et coupé en julienne
POUR LA SAUCE
2 C. à s. de nuoc-mâm
1 C. à c. de sucre en poudre
1 C. à s. de vinaigre de riz
1 C. à s. de sauce soja
1 Petit piment rouge frais épépiné et finement émincé
1 Gousse d'ail écrasée

• Mettez les blancs de poulet dans une sauteuse et couvrez-les d'eau. Ajoutez le citron vert et le saké. Portez à frémissement à feu doux, puis laissez mijoter 20min. Ôtez du feu, couvrez et laissez le poulet refroidir dans son jus de cuisson.

• Pendant ce temps, faites cuire les pâtes al dente à l'eau bouillante selon les indications portées sur l'emballage. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Égouttez-les à nouveau et laissez-les refroidir.

• Mélangez les carottes, le poivron, le céleri et le concombre dans un saladier. Préparez la sauce. Faites fondre le sucre dans le nuoc-mâm. Ajoutez le vinaigre de riz, la sauce soja, le piment et l'ail. Versez cette sauce sur les crudités.

• Égouttez le poulet froid, essuyez-le avec du papier absorbant et découpez-le en lanières. Ajoutez-le aux crudités assaisonnées, puis couvrez et laissez mariner au moins 1h au réfrigérateur. Environ 30min avant de servir, placez la salade à température ambiante.

• Présentez cette salade orientale dans un plat à tajine.

salade de cabillaud, vinaigrette aux olives

500g De filets de cabillaud
2 C. à s. d'huile d'olive
1/2 C. à c. de poivre noir en grains
1 Petit bouquet garni
1 Citron non traité
3 Tomates
6 Cœurs d'artichaut (en saumure vinaigrée)
1 Grosse botte de persil plat
Pour la vinaigrette aux olives
2 Gousses d'ail écrasées
15 Olives vertes et 15 noires dénoyautées
1 C. à s. d'huile d'olive
2 C. à s. de jus de citron
2 C. à s. de vinaigre balsamique
1/2 C. à c. de thym et d'origan déshydratés
Sel, poivre

4 personnes **Préparation : 30 mn** **Cuisson : 7 mn**

• Coupez les filets de cabillaud en gros morceaux. Badigeonnez d'huile un panier vapeur et disposez-y les morceaux de poisson. Placez les grains de poivre et le bouquet garni dans le faitout du panier vapeur. Lavez et épongez le citron, découpez-en 3 rondelles et ajoutez-les dans le faitout.

• Versez environ 3cm d'eau dans le faitout (l'eau ne devra pas entrer pas en contact avec le panier). Posez le panier vapeur sur son support et portez à ébullition. Couvrez et laissez cuire le cabillaud de 5 à 8min, selon l'épaisseur des filets. Retirez le panier et laissez le poisson refroidir dedans.

• Lavez et épongez les tomates. Coupez-les en deux, éliminez le pédoncule et les graines, puis coupez les tomates en morceaux. Égouttez les cœurs d'artichaut et coupez-les en huit. Lavez et hachez le persil. Dressez les tomates, les cœurs d'artichaut et les morceaux de poisson sur un plat. Parsemez le tout de persil haché.

• Préparez la vinaigrette aux olives. Mettez l'ail et les olives dans un saladier. Ajoutez l'huile, le jus de citron, le vinaigre balsamique, le thym, l'origan, du sel et du poivre. Mélangez bien et versez sur la salade. Servez aussitôt.

Pizza au poulet et à la roquette

500g De petites pommes de terre nouvelles
3 C. à s. d'huile d'olive
2 Oignons rouges finement émincés
100g De pancetta émincée
150g De champignons de Paris coupés en lamelles
Les aiguilles de 2 brins de romarin ciselées
260g De pâte à pizza préétalée
6 C. à s. de lait
250g De blancs de poulet cuit détaillés en aiguillettes
100g De feuilles de roquette lavées et essorées
2 C. à s. de copeaux de parmesan
1 Filet de vinaigre balsamique
Sel, poivre

• Préchauffez le four contenant une plaque à pâtisserie à 220 °C (th. 7-8). Lavez et séchez les pommes de terre sans les peler. Coupez-les en rondelles très fines à l'aide d'une mandoline. Faites-les blanchir 2min à l'eau bouillante salée, puis égouttez-les.

• Faites revenir les oignons, la pancetta et les champignons 5min dans 2 c. à s. d'huile, sans cesser de remuer. Ajoutez les rondelles de pomme de terre et le romarin. Salez, poivrez. Mélangez délicatement pour ne pas briser les rondelles de pomme de terre.

• Badigeonnez la pâte du reste d'huile. Déposez-la sur la plaque chaude, face huilée dessous. Répartissez-y la préparation précédente, puis arrosez-la du lait versé en filet. Enfournez pour 15min environ : les rondelles de pomme de terre doivent être tendres et bien dorées. Garnissez la pizza avec les aiguillettes de poulet, les feuilles de roquette et les copeaux de parmesan. Arrosez de vinaigre et servez immédiatement.

6 personnes | Préparation : 30 mn | Cuisson : 15 mn

Tarte aux fraises

Pour la pâte sablée
2 C. à s. d'huile d'olive
100g De sucre en poudre
2 Jaunes d'œufs
1 Pincée de sel
125g De beurre ramolli
300g De farine
Pour la garniture
1 C. à s. de gelée de groseille
500g De fraises mara des bois

• Préparez une pâte sablée. Dans un grand saladier, mélangez l'huile, le sucre, les jaunes d'œufs et le sel. Ajoutez le beurre et travaillez la pâte jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Puis, toujours en mélangeant, incorporez la farine par petites quantités. Ramassez la pâte en une boule pas trop ferme et laissez-la reposer 1h.
• Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Étalez la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné, et garnissez-en un moule à tarte antiadhésif. Piquez le fond à la fourchette.
• Couvrez le fond de tarte de papier sulfurisé et de haricots secs. Enfournez et laissez cuire la pâte à blanc jusqu'à ce que les bords soient fermes (8 à 10min). Retirez les haricots et le papier, et terminez la cuisson quelques minutes. Laissez refroidir.
• Faites chauffer la gelée de groseille avec 3 c. à s. d'eau. Lavez, équeutez et coupez les fraises en deux. Disposez-les sur le fond de tarte et nappez de sirop de groseille. Servez aussitôt.

Avec du miel

Bzzzz... Du trop rare miel de Guérande d'Atlantique à l'incontournable miel de Lavande du Pays Provençal au plus atypique miel de Sapin du Jura, en passant par le nectar de forêts préservées qu'est le miel d'Acacia du Gâtinais, sans oublier le préféré des enfants : le miel des Prairies d'Anjou pour finir sur un grand cru comme le miel de fleurs du Pays de Champagne, le miel est une richesse de nos régions que la famille Mary sait récolter et conserver pour nous en offrir la quintessence. Et puisque nous y sommes, alors changeons nos combinaisons d'apiculteurs pour de plus légers tabliers de cuisine. De la ruche à nos assiettes : voici quelques savoureuses suggestions qui ne manquent pas de piquant !

Brochettes de poulet
marinées au miel & à la moutarde à l'ancienne au miel

4 personnes — Préparation : 15 mn — Cuisson : 15 mn

4 escalopes de poulet
2 cuillères à soupe de miel
4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne au miel
1 oignon & 1 gousse d'ail
basilic
huile d'olive, sel & poivre

- Découpez les escalopes de poulet en dés d'environ 1,5 cm.
- Découpez l'oignon en lamelles.
- Dans un récipient, mélangez les dés de poulet avec l'oignon découpé et mélangez l'ensemble afin que les ingrédients soient correctement répartis.
- Ajoutez ensuite l'huile d'olive, la moutarde et le miel.
- Ajoutez l'ail, le sel, le poivre et le basilic haché.
- Laissez mariner au réfrigérateur entre 2h et 12h.
- Formez vos brochettes et faites-les cuire une quinzaine de minutes au barbecue en les retournant régulièrement.

Salade sucrée salée de l'été & son vinaigre de miel

1 personne — Préparation : 10 mn

1 mélange de salade (mâche, laitue)
1 tranche de foie gras & de saumon fumé
1 tranche de jambon fumé
1 tranche de pain d'épices
3 fines tranches de pomme
Quelques cerneaux de noix & pignons de pin
2 grains de raisin
2 tomates cerises
Pour la vinaigrette :
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
2 cuillères à café de moutarde
3 cuillères à soupe de vinaigre de miel
2 cuillères à café de miel & du sel et du poivre

Préparation de la vinaigrette :

• Mélangez l'huile et la moutarde, ajoutez le vinaigre de miel, le sel et le poivre. Bien émulsionner le tout, et ajoutez le miel.

Pour la préparation de l'assiette :

• disposez la salade au centre de l'assiette.

• Déposez le foie gras, sur un coté de l'assiette.

• Coupez le pain d'épices en 3 petites tranchettes, et les positionner sur la salade.

• Mettez le saumon fumé sur le deuxième coté de l'assiette, et le jambon fumé sur le troisième.

• Coupez le raisin et les tomates cerises en 2, et décorez la salade avec des noix et des pignons de pin.

• Finissez avec la vinaigrette.

Bienvenue au coeur du Charollais :
gourmandise et détente à l'Hôtel de La Poste****

Frédéric Doucet

Glissons-nous comme une lettre à l'Hôtel de la Poste, 4 étoiles en plein cœur de Charolles (Bourgogne du Sud) sis place de l'église. Cet hôtel de caractère comporte 15 chambres raffinées auxquelles s'ajoute une nouvelle suite de 53m², sous les toits, à la décoration épurée et zen. Belle histoire de famille : l'hôtel fut ouvert en 1978 par Daniel Doucet pour être ensuite repris en 2007 par son fils Frédéric. Une maison familiale devenue au fil du temps une institution, une adresse incontournable en pleine terre sacrée de la viande charolaise ! Frédéric Doucet est également LE Chef étoilé logiquement incontournable de la viande charolaise. Il propose notamment une déclinaison avec, par exemple, son roulé de Faux-filet charolais au Yuzu ou la fameuse entrecôte charolaise sur sa plaque en fonte, dont le modèle fut inventé par son père. On y goûte une cuisine nouvelle, pleine de saveurs et de fraîcheur. Les parfums, les saveurs, les bons produits du pays charolais composent la cuisine fine et créative du Chef assisté de son équipe de 6 personnes. Tous les produits cuisinés sont frais et proviennent pour 90 % d'entre eux de producteurs strictement locaux.

Purée de Petit Pois :
200g de Petit Pois frais
20g de beurre
20g de crème
Pm sel/poivre

Petit Pois a la Française :
100g de Petit Pois frais
1/4 d'oignons
50g de poitrine de lard fumée
Pm sel/poivre

Coulis de Petit Pois :
250g de Petit Pois
15cl crème
10cl de bouillon de volaille
Pm Sel/Poivre

Cuisses de Grenouilles :
28 pièces

Eléments Divers :
1 p Gousse d'ail
100g de pousse de salade
4 p tranches de lard colonata

Purée de Petit Pois :
- Cuire les petit pois dans de l'eau bouillante 8 minutes, égoutter puis mixer à l'aide d'un mixer.
- Incorporer le beurre et crème, assaisonner de sel et poivre.
- Puis réserver à température ambiante dans une poche avec une douille unie pas trop grosse.

Petit Pois a la Française :
- Cuire les petit pois dans de l'eau bouillante 8 minutes, égoutter puis refroidir dans un bac avec des glaçons.
- Ciseler l'oignon et faire suer, ajouter la poitrine de lard fumée coupée en tout petits dés.

Jarrets de grenouille meunière,
Déclinaison autour du petit pois français

• Avant de dresser votre assiette, réchauffer les petit pois avec les oignons et le lard préalablement sués.
• Assaisonner de sel et poivre.

Coulis de Petit Pois :

• Cuire les petit pois dans de l'eau bouillante 8 minutes, égoutter puis mixer au robot.
• Ajouter petit à petit la crème et le bouillon (la totalité n'est peut-être pas nécessaire)
• Assaisonner de sel et poivre.
• Réserver au chaud au bain marie et filmer avec du film alimentaire.

Dressage réalisation :

• Assaisonner puis fariner les cuisses de grenouilles, chauffer une poêle, ajouter du beurre jusqu'à ce qu'il commence à mousser.
• Ajouter la gousse d'ail puis les cuisses de grenouilles.
• Laisser cuire en remuant souvent.
• Débarrasser sur une grille, puis dans cette même poêle, cuire les 4 tranches de lard.
• Chauffer la trilogie de petit pois et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dressage :

• Sur assiette, à l'aide de la poche, faire un cercle de purée de petit pois.
• Ajouter les petit pois à la française au centre.
• Poser les cuisses de grenouilles cuites sur la purée debout.
• Déposer les tranches de lard colonata cuite au centre et un bouquet de salade assaisonnée (l'huile d'olive, sel, vinaigre de xérès ou balsamique) puis ajouter le coulis de petit pois chaud autour.
• Servir.

Déclinaison autour de la fraise et de l'anis de Flavigny

Tube à la praline rose :
le jus et le zeste d'une orange
38g d'eau
150g de beurre pommade
150g de sucre glace
200g de poudre de praline
80g de farine
80g de Grand Marnier

Diplomate anis :
375g de lait
80g de jaunes d'œufs
50g de sucre
15g de poudre à crème
15g de farine
150g de beurre
5g de gélatine
150g de bonbon à l'anis de Flavigny
Crème montée PM

Emulsion de fraise :
250g de crème
150 de purée de fraise
25g de sucre glace

Glace à l'anis
500g de lait
100g de jaunes d'œufs
75g de sucre
125g de bonbon à l'anis de Flavigny

Sorbet fraise
500g de pulpe de fraise
100g de sucre
50g d'eau
50g de glucose
40g de trimoline
8g de jus de citron
2g de stabilisateur à sorbet

Tube à la praline :
- Dans un cul de poule, mélanger les zestes avec le jus d'orange, l'eau et le Grand-Marnier ;
- Ajouter la farine, le sucre glace et la poudre de praline tamisée. Terminer par le beurre pommade, bien mélanger laisser reposer l'appareil au frais.
- Etaler sur une feuille Silpat, cuire à 175°C
- Détailler dés la sortie du four et rouler autour d'un tube

Emulsion de fraise :
- Faire bouillir la crème, la purée de fraise et le sucre glace. Débarrasser dans un siphon, gazer avec une cartouche, garder au frais.

Diplomate a l'anis :
- Faire bouillir le lait avec les bonbons à l'anis de Flavigny.
- Dans un cul de poule, faire un ruban avec les jaunes et le sucre.
- Ajouter la farine et la poudre à crème pâtissière, mélanger.
- Verser le lait bouillant sur le ruban, cuire 3-4 minutes à ébullition.
- Hors du feu, ajouter le beurre et la gélatine, mélanger.
- Garder au frais, au moment la détendre avec de la crème montée

Glace à l'anis :
- Faire bouillir le lait et les bonbons à l'anis de Flavigny.
- Dans un cul de poule, faire un ruban avec les jaunes et le sucre.
- Verser le lait bouillant sur cette préparation, cuire comme une crème anglaise.
- Mâturer, turbiner et réserver au grand froid.

Sorbet fraise :
- Dans une casserole, faire bouillir tous les ingrédients hormis le stabilisateur que l'on ajoute au dernier bouillon.
- Mâturer, turbiner et réserver au grand froid.

Dressage :
- Remplir le tube de praline avec pour moitié le siphon de fraise et pour l'autre moitié avec la crème diplomate à l'anis. Le disposer au centre de l'assiette.
- Disposer des éventails de part et d'autre du cylindre, décorer.
- A part, servir une quenelle de glace, avec une partie de glace à l'anis et une autre de sorbet fraise.

La Chassagnette
Armand Arnal

Vous reprendrez bien un peu de Camargue ?

Elle se mérite, belle et indomptable : il faut quitter l'insolente beauté du centre d'Arles, enquiller des ronds-points, accélérer sur une nationale, sortir quelques centaines de mètres plus loin, se glisser sur une départementale. Ce n'est qu'à ce moment-là que l'on baisse les vitres pour humer la Camargue, admirer les taureaux et les chevaux, garder en mémoire ce regard échangé avec une poignée de flamants roses. Au détour d'un virage, une ultime ligne droite et au milieu des champs, une sublime bâtisse, La Chassagnette d'Armand Arnal et de Michel Mialhe.

Vêtu d'une chemise blanche, d'un jean et d'un tablier bleu, Armand Arnal, le chef des lieux traverse la salle toute de bois vêtue de cette ancienne bergerie, se fraie un passage à travers les grandes tables d'hôtes sous les canisses et rejoint son fidèle compagnon de route depuis son arrivée en 2006, le potager. Il vient chercher du fenouil qui accompagnera un cochonnet du Larzac, jus de carotte et une chapelure d'agrumes, d'olives noires et de romarin. À deux enjambées, le chef cueille quelques fleurs de thym qui viendront agrémenter un velouté d'herbes au caillé de brebis et un peu plus loin, des feuilles de chou noir proposées avec un pigeon des Costières.

Un plat, un seul pour décrire cette cuisine en perpétuelle évolution selon l'imagination d'Armand et selon ce que le jardin veut bien lui délivrer ; le velouté d'herbes. Parfois, il s'intitule Velouté d'Herbes et Caillé de Chèvre aux Pétales de Soucis. Tournez les talons, partez humer la campagne et revenez, il se nomme désormais Velouté d'Herbes, Caillé de Brebis et Fleurs de Thym. Un plat, un seul pour prouver à quel point Armand et son jardin ne font qu'un. Selon lui, l'assiette parfaite, l'assiette aboutie n'existe pas, c'est quand on croit qu'elle l'est que l'on découvre qu'une fleur, une sauce, un jus peut bouleverser la hiérarchie et redonner à cette assiette un second souffle. Suggestion.

Une ultime ligne droite et au milieu des champs, une sublime bâtisse, La Chassagnette d'Armand Arnal et de Michel Mialhe.

Bonite grillee, Oeuf, sauce piquante

HOT SWEET CHILI SAUCE

Ça, c'est le condiment idéal pour réveiller un plat et titiller les papilles. On en a toujours dans le frigo et on le sert froid avec de l'agneau, de la bonite, du cochon, du chou...

• Je hache 100 grammes d'ail et 100 grammes de gingembre. Dans une cocotte ou une casserole, je les fais revenir et suer dans un peu d'huile et j'ajoute 120 grammes de miel d'acacia. Je hache 500 grammes de piments rouges bien nettoyés, je les mets dans la casserole. J'ajoute 50 grammes de concentré de tomates, 15 grammes de Maïzena détendue avec un peu d'eau, et je déglace le tout avec 50 centilitres de vinaigre de cidre. Puis je laisse confire le mélange à feu doux pendant une bonne demi-heure.

OEUF AU VINAIGRE

C'est le truc délicieux qui bluffe à tous les coups.

• Je prends un oeuf frais, je sépare le blanc et le jaune. Je mets le jaune à tremper dans un verre de vinaigre de riz pendant 2 heures : le jaune d'oeuf devient épais et dense. Je le sers ensuite avec une salade, du poisson ou une viande crue sans que l'oeuf se brise. Il gardera sa forme intacte et une suavité très agréable.

Gallinettes en persillade

Quoi ? Vous ne connaissez pas les gallinettes ? On s'en doutait. La gallinette est un petit coquillage, entre une telline et une palourde. On le trouve près de la plage Napoléon entre octobre et décembre. On peut aussi faire cette recette avec des coques, des palourdes ou des tellines.

• Comme tous les coquillages, je commence déjà par les faire tremper dans plusieurs eaux, quelques heures, pour bien les dessabler. Ensuite, je mets une grande poêle sur un feu bien vif et je jette mes gallinettes dedans. Dès qu'elles commencent à s'ouvrir, j'ajoute 1 verre de vin blanc sec.

• Je hache finement 1 zeste de citron, je prépare une persillade avec 1 botte de persil, 2 gousses d'ail et de l'huile d'olive.

• J'ajoute ma persillade et le zeste de citron dans la poêle et je sers aussitôt avec des morceaux de pain frais et une bonne bouteille de la cuvée Galinette de Guillaume Lefevre, sur les premiers coteaux d'Aix au plus près de la Camargue.

Muge doré fumé au fenouil sauvage

Le mulet, contrairement aux idées reçues, est un excellent poisson. Il faut choisir du mulet noir de pleine mer ou du muge doré présent sur le littoral au printemps, dont la chair est excellente et la meilleure de la famille des mulets.

• La veille, j'entaille légèrement la chair des poissons et je les fais mariner dans de l'huile d'olive avec un peu de gros sel, des graines de fenouil et de l'ail éclaté.

• Je ramasse des branches de fenouil sauvage dans les champs, je les fais sécher pendant un an.

• Je prépare une bonne braise. Juste avant de mettre le poisson à griller, je mets les branches de fenouil sec. La fumée va parfumer la chair du poisson.

• Je fais attention de ne pas coller le poisson à la braise pour ne pas le dessécher. La chair doit rester juteuse.

Armand Arnal - la Chassagnette

Fenouil confit aux agrumes

Je connais beaucoup de personnes qui n'aiment pas le fenouil, alors le servir en dessert, c'est une provocation ! Pourtant, avec cette recette inspirée des fruits confits provençaux, je suis sûr de leur faire découvrir la subtilité de ce légume. Le mariage du fenouil et de l'orange fonctionne à merveille. Et ça marche à tous les coups.

- Je prépare mon sirop un jour à l'avance avec 1,5 kilo de sucre et 2 litres d'eau. Je laisse bouillir 2 à 3 minutes.
- A l'aide d'un économe, je prélève les zestes de 3 oranges et les blanchis.
- Je répète l'opération 2 à 3 fois en changeant l'eau.
- Je garde la moitié du sirop et je porte l'autre moitié à ébullition, puis j'y jette les zestes blanchis.
- Je laisse cuire 10 minutes à feu moyen et ensuite je laisse confire 24 heures au réfrigérateur.
- Le jour du repas, je lave et équeute une vingtaine de tout petits fenouils bien fermes et croquants.
- Dans la seconde moitié du sirop, j'ajoute les queues de fenouils, 1 gousse de vanille grattée, le zeste d'1 orange, le zeste d'1 citron, 1 étoile de badiane, 2 graines de cardamome blanche, 1/2 bâton de réglisse et 1 bâton de cannelle.
- Je porte le tout à ébullition et j'éteins le feu.
- Je mets les fenouils dans un plat avec le sirop chaud. Je recouvre d'un papier sulfurisé et je fais cuire au four à 150 °C durant 45 minutes à 1 heure, pour avoir une texture fondante.
- A la fin, je rajoute quelques zestes. Si ça vous tente, avant de servir, ajoutez la chair des oranges. Il est préférable de préparer cette recette 1 à 2 jours à l'avance.

Le canard déchaîné

Coin-coin : bien que passablement mort, sa majesté le canard a récemment réuni quatre Grands Chefs Cuisiniers au sein du prestigieux restaurant de l'Hôtel de Crillon "Les Ambassadeurs".
L'occasion pour le chef Christopher Hache d'accueillir trois autres personnalités passionnées qui mettent en commun leur savoir-faire autour dudit canard à rôtir...
Chaque chef a en effet sa propre expérience culinaire originale et authentique, faite d'un mélange gourmand de goûts et de saveurs.

PRATIQUE :

Comment découper un canard ?

Tout d'abord, il faut ôter les cuisses puis les ailes. Pour cela, enfoncez la lame du couteau profondément sur toute la longueur de la poitrine en allant du col au croupion. Les doigts au niveau du cou, décollez les chairs de chaque côté du canard. Lorsque vous atteindrez les ailes et les cuisses, coupez-les au ras de la carcasse pour qu'elles viennent naturellement avec la chair. Continuer à faire glisser la lame pour détacher le reste de la chair de la carcasse puis dégagez le croupion. Coupez ensuite la carcasse en deux et enlevez les abats. Une fois que la chair ("le manteau du canard") est totalement enlevée, posez-la à plat, enlevez le croupion et coupez la chair en deux puis en quatre.

Canette ou canard : que choisir ?

La canette a les mêmes qualités que le canard, elle est seulement plus petite et plus facile à trouver entière. Si l'on veut cuisiner un canard rôti, il est recommandé de choisir des jeunes canards de moins de 2 mois dont la chair est plus tendre et plus fine que celle de leurs aînés.

Est-il possible de congeler son canard ?

Oui, cependant il ne faut pas oublier de le sortir 12h avant de le cuisiner en le plaçant au réfrigérateur. On peut également cuisiner les morceaux prédécoupés : cuisses, filets...

Combien de temps un canard se conserve t-il ?

Cuisiné en sauce, il se conservera 2 jours. Sinon il peut être conservé pendant 3 à 4 jours (sans oublier de le sortir de son emballage).

4 personnes

1 Canard de Barbarie
20 g de beurre
12 mini navets
1 navet long daikon
2 oranges
10 g de sucre
6 g de sel
50 g de mesclun de salade
Vinaigrette citron

- Préparer le canard. Séparer la carcasse et le coffre du canard
- Réaliser un jus de viande avec la carcasse
- Brider le canard en rabattant les manchons à l'intérieur
- Rôtir au four pendant 12 min à 200°C.
- Une fois cuit, laisser reposer 15 min.
- A l'envoi, réchauffer le canard.
- Lever les filets du coffre une fois cuits.
- Mettre le magret dans une assiette, le positionner sous une cloche et le fumer avec une pipe à fumer aromatisée à la sciure de bois.

Pour la garniture :

- Eplucher l'orange. Faire des segments de manière à n'obtenir que la chair de l'orange.
- Dans une casserole, mettre du beurre. Une fois celui-ci mousseux, y ajouter les mini navets épluchés. Saler. Les cuire tout doucement avec un peu de jus d'orange.
- Assaisonner vos petites pousses de salade à la minute, et dresser harmonieusement.

Le Canard fumé minute,
étuvée de mini navets à l'orange

Christopher Hache

Les Ambassadeurs - Hôtel de Crillon - Paris
Sa cuisine :
Cuisine gourmande et gastronomique, Christopher HACHE la décrit aussi comme étant "Lisible". Lorsque l'assiette arrive, la personne qui découvre le plat sait tout de suite ce qu'elle va déguster. Peu d'ingrédients, mais une technique, un savoir-faire qui vont donner à chaque produit le meilleur de lui-même. Les assemblages de goûts sont aussi très importants, tout cela afin que chaque élément de l'assiette soit mis en valeur.

Crumble inverse
de canette « petit pois & orange»

Christophe GIRARDO
Table de Montesquieu - La Brède (33) - Sa cuisine :
On pourrait résumer ma cuisine de cette manière : "Saveurs & couleurs". Une cuisine privilégiant le goût, la gourmandise avec des techniques actuelles et innovantes, une cuisine orientée vers le développement durable : grand respect des saisons, fournisseurs locaux de produits de grande qualité

4 personnes

1 canette
1 orange non traitée
100 gr de sucre
fines herbes
jeunes pousses de salade
huile de mandarine

Crumble petit pois
40 gr de farine de blé
40 gr de poudre de petit pois
80 gr de beurre doux
15 gr de purée de petit pois
2 branches de thym frais
fleur de sel

Braisage des cuisses de canette
1 oignon doux
1 carotte
1 branche de céleri
1 bouquet garnit
1 litre de bouillon de volaille
1 cuillère à soupe de piment doux fumé
fleur de sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Cuisson & Laquage filets
10 gr de sauce huitre
60 gr de sauce soja
60 gr de miel acacia
1 cuillère à soupe huile de sésame
1 pincée de 5 épices chinois
50 gr de beurre doux

Braisage des cuisses

- Détacher les cuisses de la canette puis les faire dorer sans matière grasse dans une cocotte.
- Pendant ce temps, éplucher et tailler en cubes carotte, oignon, céleri branche et ajouter dans la cocotte en faisant suer le tout sans coloration.
- Ajouter le bouillon de volaille, le piment doux fumé, saler légèrement puis couvrir la cocotte et cuire au four 2 heures à 175°.
- La cuisson terminer égoutter les cuisses, filtrer le jus de cuisson et le remettre à réduire jusqu'à consistance d'un sirop.
- Détacher la chaire des cuisses, effilocher puis ajouter le jus de cuisson réduit ainsi que la botte de ciboulette ciselée, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Réserver dans une casserole.

Crumble petit pois

- Poudre de petit pois : cuire des petits pois 2 mn dans de l'eau bouillante salée puis les rafraichir et les étaler sur une plaque allant au four. Sécher une nuit au four 80° puis pulvériser dans un blinder.
- Hacher finement le thym frais puis mélanger du bout des doigts dans un saladier avec la farine, la poudre de petit pois, le beurre doux, la purée de petit pois et une pincée de fleur de sel.
- Étaler sur un papier sulfurisé la pate à crumble et cuire sans coloration à 140° durant 1 heure.

Cuisson & laquage filets

- Faire fondre le beurre dans une poêle puis déposer les filets de canette encore accrochés sur la carcasse.
- Laisser prendre une coloration dorée puis enfourner 15 mn à 160°.
- Sortir du four et laisser reposer 10 mn.
- Préparer le laquage en mélangeant la sauce huitre, la sauce soja, le miel d'acacia, l'huile de sésame et les épices chinois.
- prélever les filets de canette sur la carcasse et les déposer dans une poêle avec du laquage pour bien enveloppé et laquer les filets. Réserver au froid.
- trancher le plus finement possible.

Finition

- Prélever les zestes de l'orange puis les recouvrir d'eau et porter à ébullition, égoutter et reproduire l'opération 2 Fois.
- Porter à ébullition le sucre avec 2 dl d'eau, plonger les zestes puis laisser cuire doucement 30 mn.
- A l'aide d'un cercle en inox, repartir un couche de crumble sur le fond de l'assiette, surmonter de l'effilochée de cuisse de canette sans tasser à l'aide d'une fourchette.
- Déposer harmonieusement les fines tranches de canette, répartir les fines herbes et les jeunes pousses de salade, les zestes d'orange, l'huile de mandarine et quelques gouttes de jus de cuisson des cuisses.

Bruno D'ANGELIS

La Vieille Fontaine - Avignon (84)

Sa cuisine :

Ma cuisine est classique, revisitée à tendance méditerranéenne. À la fois une formation des grands classiques retravaillée de manière moderne. C'est une cuisine d'instinct, qui met aussi en valeur les coups de coeur du marché, des saisons. Les différents voyages que j'ai pu faire, en Asie particulièrement, influencent aussi ma cuisine.

8 personnes

8 filets de canette de 140gr environ
400gr de cuisses de canard ou canette

Préparation de la mousseline de petits pois :

400gr de petits pois nouveaux écossés
500gr de beurre doux 0.5dl de fond blanc

Préparation de la sauce condiment/moutarde :

3 jaunes d'oeufs
20gr de lait
125gr de beurre
1/2 jus de citron
10gr moutarde Savora
Sel/poivre

Préparation du bouillon de canard :

1kg de carcasses de canard
1 oignon
2 carottes
1 bouquet garnis
2 étoiles de badiane
1 bâton de réglisse
20gr de bonite séchée en copeaux
5dl de vin blanc sec
8 pièces de cébettes
8 carottes fanes mini

Préparation pour le gel d'olives noires :

150gr de pulpe d'olives noires
300gr d'eau
3gr d'Agar Agar
Laurier frais en poudre et feuilles
(PM) Huile d'olive extra
(PM) Fleur de sel Maldon / Poivre mignonette
0.5dl de jus de canard réduit
1 tête d'ail nouveau
1 barquette affila cress,
1 barquette basil cress,
1 barquette shiso purple
50 gr amandes fraiches decortiquées et sans peaux

Les filets de canette :

• Parer, flamber et marier les filets avec huile d'olive et poudre de laurier. Réserver.

Les cuisses de canard (canette) :

• Flamber, rôtir et braiser les cuisses avec oignons, ail, laurier et vin blanc. 1h à 160°C dans une cocotte à couvert. Désosser et effilocher les cuisses. Mélanger avec copeaux d'oignons rôtis. Assaisonner.

La mousseline de petits pois :

• Cuire à l'anglaise les petits pois. Rafraîchir. Mixer finement avec beurre pommade et fond blanc. Rectifier l'assaisonnement.

La sauce condiment/moutarde :

• Réunir tous les éléments, sauf la Savora dans un sautoir. Cuire 4' à 60°C en fouettant sans cesse. Débarrasser et ajouter la Savora. Tenir au frais.

Le bouillon de canard :

• Confectionner un bouillon clair de canard avec tous les éléments (principe pot au feu).

Le gel olive noire :

• Mixer la pulpe et l'eau. Filtrer. Ajouter l'Agar Agar. Cuire 5' et débarrasser sur un plateau. (couler finement la gelée) Tenir au frais.

• Cuire meunière les mini carottes et cébettes.

Finition :

• Cuire les filets de canette côté peau dans un sautoir environ 8' avec huile d'olive et beurre noisette. Laisser reposer 10'.

Dressage :

• Dresser avec harmonie le filet de canette en 2 aiguillettes, le gel d'olive, effiloché de cuisses, cébettes et carottes fanes. Terminer avec un trait de sauce moutarde, jus de canard et mousseline de petits pois.Ajouter les amandes fraiches. Servir à part le bouillon de canard avec copeaux de bonite séchée, affila cress , shiso purple et basil cress.

Filet de canette rôti au laurier, effiloché de cuisses braisées, mousseline de petits pois, à part un bouillon de canard à la bonite séchée

Filet de canette «rosé»

et asperge blanche vinaigrette
Crème fouettée, herbes fraiches

Cyril HABERLAND

Château des Reynats - Périgueux (24)

Sa cuisine :

La cuisine que je propose est une cuisine contemporaine, une rénovation de plats, un assemblage de saveurs, tout en utilisant des produits locaux. J'y apporte aussi un brin de provocation, en utilisant l'acidité, celui du vinaigre par exemple.

30 personnes

Canette

8 de filet de canette
Sel, poivre, huile d'olive

• Parer les filets de canette et les couper en deux dans le sens de la longueur. Assaisonner de sel et poivre et boudiner au papier film, les mettre sous vide en sac rétractable (180*250). Cuire dans un thermoplongeur à 55 degrés à cœur dans une ambiance à 56 degrés (environ 1 heure).Au dernier moment les snacker sur toutes les faces à l'huile d'olive et les couper en biseaux.

Asperge

30 asperges blanches +26 calibré
Fleur de sel de Guérande

• Nettoyer et éplucher les asperges, les mettre en poches sous vide cuisson (300*400) avec la fleur de sel et les cuire à 88 degrés pendant 50-60 mn suivant le calibre.

Vinaigrette citron

150 gr de vinaigre de citron
8.5 gr de gélatine en feuille
250 gr d'huile d'arachide
Sel fin
2 gouttes de colorant jaune liquide

• Chauffer le vinaigre avec le sel et ajouter la gélatine trempée au préalable et l'huile d'arachide en filet tout en mixant à l'aide d'un bamix, rectifier au colorant pour une belle couleur.

Vinaigrette framboise

150 gr de vinaigre de framboise
8.5 gr de gélatine en feuille
250 gr d'huile d'arachide
Sel fin
2 gouttes de colorant rouge liquide

• Chauffer le vinaigre avec le sel et ajouter la gélatine trempée au préalable et l'huile d'arachide en filet tout en mixant à l'aide d'un bamix, rectifié au colorant pour une belle couleur.

Crème fouettée aux herbes fraiches

1000 gr de crème liquide
500 gr de mascarpone
150 gr de vinaigre de citron
Sel et poivre

• Rassembler tous les éléments au batteur

• Herbes fraiches de chez Koppert Cress
6 barquettes de affilla cress
6 barquettes de scarlet cress
3 barquettes de apple blossom

• Préparer les herbes

L'heure Indienne
Secrets de mère en fille

De véritables pépites culinaires

Les pâtes de Curry Patak's sont de subtiles alliances d'épices indiennes et d'herbes fraîches conservées dans de l'huile. Pratiques et astucieuses, elles facilitent la préparation de savoureuses recettes indiennes ou colorent tout simplement la cuisine de tous les jours. Utilisées natures ou mélangées à la douceur d'un yaourt et à de fines herbes ciselées, les pâtes de curry permettent de réaliser aussi bien des curry traditionnels, d'originales marinades, que des sauces d'accompagnement idéales pour des grillades ou l'apéritif* avec des petits bâtonnets de légumes à "diper".

L'origine des pates de curry

Dans les années 60, les grands parents d'Anjali, Lakshmishankar G et Shanta Pathak, arrivés depuis peu en Angleterre, proposent déjà de nombreuses spécialités de leur pays natal aux britanniques... Un jour, alors que son grand père avait commandé trop de légumes pour sa préparation, il eut une idée lumineuse : les mettre en bocal afin de les conserver dans de l'huile ! Et pourquoi ne pas faire de même avec ses épices afin que leurs arômes restent intacts au fil du temps ? C'est ainsi que sont nées les premières pâtes de curry ! Au contact de l'air, la saveur des épices ne s'échappait plus puisqu'elle était retenue par l'huile et serait ainsi préservée bien plus longtemps ! Une véritable innovation qui a permis de faire découvrir toute la richesse culinaire de l'Inde à travers le monde. À la fin des années 70, Meena Pathak, travailla à son tour sur les pâtes de curry et mit au point la fameuse saveur Tandoori !

Pour la marinade :
2 cuillères à soupe de pâte de Curry doux
4 cuillères à soupe de yaourt
1 cuillère à café de noix de coco râpée
1 gousse d'ail, finement hachée
1 cuillère à soupe d'aneth, haché

Pour les brochettes :
4 pics à brochettes en bois (ou 8 petits), plongés dans l'eau pendant 1/2 heure.
150 g de saumon dont la peau a été enlevée, coupé en gros dés
8 gambas ou grosses crevettes décortiquées (sauf la queue)
150 g de lotte, ou tout autre poisson à chair ferme, coupée en gros dés.
1 oignon rouge, coupé en gros morceaux
8 tomates cerises

Pour la salade d'accompagnement :
3 avocats mûrs coupés en cubes
1 tomate épépinée et coupée en dés
1 oignon rouge coupé en tout petits dés
1 - 1/2 concombre pelé, épépiné et coupé en dés
1 citron « lime »
1 cuillère à soupe de yaourt
1 cuillère à soupe de menthe fraîche, ciselée
Une pincée de poivre et de sel

4 personnes — Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn — Épices : Doux

• Dans un saladier, mélanger : la moitié du yaourt, la pâte de Curry doux Patak's, la noix de coco râpée, l'ail et l'aneth.
• Ajouter le poisson, le saumon et les crevettes à la marinade. Bien mélanger et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
• Sur une brochette piquer de l'oignon, du saumon, une crevette, une tomate cerise, du poisson, une autre crevette. Terminer par une tomate et un dernier morceau d'oignon.
Répéter ces opérations pour les autres brochettes puis les placer sur le barbecue. Les cuire pendant 6 minutes en les tournant de temps en temps.
• Pendant ce temps, mélanger les dés d'avocat, de tomate, de concombre et d'oignon, la menthe, le sel et le poivre, la menthe et le yaourt dans un saladier. Rectifier l'assaisonnement et réserver.
• Servir les brochettes une fois cuites avec la salade.

Recette réalisée avec : la Pâte de Curry Doux. Une préparation à base de coriandre, cumin, curcuma, gingembre, ail et épices aromatiques, Ce mélange d'épices permet d'avoir toutes les saveurs du curry sans la force du piment.

Brochettes de fruits de mer à l'indienne

L'astuce d'Anjali : « J'adore ajouter des graines de moutarde à ma marinade. Elles subliment les parfums de la pâte de curry doux. Les brochettes peuvent aussi être cuites sous le grill, en les tournant régulièrement. »

Wrap Poulet Tandoori

Recette réalisée avec :
La pâte de curry Tandoori
Une préparation à base de tamarin, gingembre, coriandre et épices aromatiques. Le tandoor est un four en argile très chaud dans lequel sont cuits viandes et légumes marinés. Les plats issus du tandoor ont ce parfum délicatement fumé et sont doux et très aromatiques.

3-4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn
Épices : Doux

2 blancs de poulet sans peau
4 cuillères à soupe de yaourt (ou fromage blanc)
2 cuillères à soupe de pâte de curry Tandoori Patak's
1 bulbe de fenouil, rincé et émincé
1 grenade, enlever les grains et les réserver
50 g de jeunes pousses d'épinards rincées et égouttées
4 galettes de blé type Wrap
1 cuillère à café de menthe fraîche
1/2 cuillère à café de cumin en poudre
Le jus d'1/2 citron
Sel et poivre, à votre convenance

- Dans un saladier mélanger la pâte de curry Tandoori Patak's avec la moitié du yaourt.
- Entailler les blancs de poulet et les recouvrir de la marinade. Placer au réfrigérateur 2 heures minimum ou toute la nuit si possible.
- Oter les blancs de poulets de la marinade et les faire cuire au barbecue pendant 4 minutes de chaque côté.
- Pendant ce temps, commencer à garnir les wraps tiédis de fenouil, de grenade et de jeunes pousses d'épinard.
- Préparer la sauce à la menthe : mélanger la menthe, le citron, le cumin et le reste du yaourt.
- Lorsque le poulet est cuit, le couper en lamelles et le diviser entre les wraps.
- Ajouter une pointe de sauce à la menthe, plier le wrap et déguster.

Caviar d'aubergines façon Bollywood

Recette réalisée avec :
La pâte de curry Tikka Masala
Un fabuleux mélange de coriandre, citron, curcuma, gingembre et noix de coco. Le Tikka Masala est un des mélanges les plus connus en Angleterre.

4 personnes — Préparation : 5 mn

Cuisson : 45 mn — Épices : Doux

Pour le caviar d'aubergines :

3 grosses aubergines
3 gousses d'ail, pelées
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de graines de cumin (en option)
3 oignons frais, grossièrement hachés
2 cuillères à soupe pâte de curry Tikka Masala Patak's
4 tomates cerise, coupées en quartiers
Miel
Le jus d'un demi citron ou citron vert
2 cuillères à soupe de yaourt
2 cuillères à soupe de coriandre fraîche, grossièrement hachée
Sel, poivre

Pour l'accompagnement :

Mini naan ail et coriandre Patak's taillés en allumettes ou de fines tranches de pain grillé, aillées et accompagnées d'un filet d'huile d'olive

• Entailler chaque aubergine et placer à l'intérieur une gousse d'ail.
• Les faire griller au barbecue en les tournant quand la peau commence à noircir et se craqueler.
• Pendant ce temps, faire chauffer l'huile d'olive avec les graines de cumin dans une poêle adaptée à la cuisson sur le barbecue.
• Quand l'huile commence à crépiter, ajouter les oignons et les faire rissoler pendant une minute.
Ajouter la pâte de curry Tikka Masala Patak's et ajouter un peu d'eau pour éviter que les épices ne brûlent.
Si les aubergines ne sont pas assez grillées à ce moment là, retirer la poêle du feu et réserver.
• Quand les aubergines sont prêtes, retirer la peau précautionneusement et écraser les dans la pâte de curry en retirant les gousses d'ail (sauf si souhaitées).
Remettre la poêle sur le feu.
• Ajouter les tomates et le miel.
Laisser mijoter 10 minutes.
• Retirer du feu et ajouter le jus de citron et mélanger au yaourt et à la coriandre.
Ajuster l'assaisonnement.
Servir avec des mini naan ou des toasts aillés.

L'astuce d' Anjali : Vous pouvez faire cuire les aubergines au four en les plaçant sous le grill pendant 45 minutes.

Biryani d'agneau

Recette réalisée avec :
Pâte de curry Madras
Une préparation, originaire du sud de l'Inde, à base de coriandre, tamarin, cumin, curcuma, piment et d'épices aromatiques pour les amateurs de plats épicés ! La force de ce curry peut-être atténuée par du lait de coco, du yaourt ou de la crème fraîche.

4 personnes — Préparation : 30 mn

Cuisson : 60 mn — Épices : Moyen

250 g de riz basmati
150 g d'oignons, hachés
4 cuillères à soupe de pâte de curry Madras Patak's
650 g d'agneau coupé en gros dés (privilégier les morceaux maigres)
2 feuilles de laurier
Quelques filaments de safran (en option)
3 cuillères à soupe de coriandre, hachée
1 cuillère à soupe d'amandes effilées (en option)
Sel, poivre

- Rincer le riz plusieurs fois sous l'eau tiède et laisser tremper dans de l'eau froide pendant 1/2 heure.
- Parallèlement, faire rissoler les oignons hachés pendant 5 minutes. Ajouter l'agneau et faire colorer pendant 3 minutes.
- Ajouter la pâte de curry Madras Patak's, puis 150 ml d'eau. Laisser cuire pendant 5 minutes, puis une demi heure à couvert sur feu doux.
- Pendant ce temps, égoutter le riz. Dans une casserole, faire bouillir 2 litres d'eau environ et ajouter le safran et le laurier. Plonger le riz dans l'eau, ajouter une grosse pincée de sel et laisser cuire 5 minutes.
- Egoutter et diviser le riz en trois portions égales.
- Vérifier que l'agneau est cuit et que la sauce a épaissit avant de diviser en 2 parts égales.
- Graisser légèrement un plat allant au four et placer une première couche de riz.
Ajouter la coriandre hachée, et la première moitié de l'agneau mijoté. Répéter l'opération et terminer par une couche de riz.
- Couvrir le plat de papier aluminium et faire cuire au four pendant 10 min à 190°.
- Avant de servir, parsemer d'amandes effilées.

Deshoulières

— Depuis 1826 —

Made in France

Photo Pierre Thébault / Agence Rinoceros

Porcelaine de Limoges

REGIS DHO design by

FORME EPURE

www.deshoulieres.com

EPURE.

Ellipse ou éclipse solaire, la quadrature de l'ovale... Géométrie sacrée et nombre d'or furent nos instruments pour créer et construire cette ligne. Son élégance nous conduit vers l'excellence du goût: comment ne pas avoir envie de la marier avec son Altesse Gastronomie...
Bon appétit!

ALASKA SEAFOOD®

Sauvage, Naturel & Durable

L'Alaska *poissonnément...*

Paroles de pêcheurs

LYLE & HEIDI WILDER | Bristol Bay, Alalska

« Quand vous vous sentez concernés par ce que vous faites, tout en vous préoccupant de l'impact que cela a sur votre famille, votre environnement et votre communauté, l'incidence sur la qualité est certaine et c'est tout le monde qui en bénéficie ! C'est vrai pour les pêcheurs, c'est vrai pour les chefs et... c'est également vrai pour les produits de la mer d'Alaska.»

DURABLE DEPUIS DES GÉNÉRATIONS :

La gestion durable de la pêche n'a rien de nouveau en Alaska. L'Alaska a toujours oeuvré pour que les générations futures puissent apprécier sans réserve ses produits de la mer... sauvages, naturels et délicieux.

Recettes festives sur www.alaskaseafood.fr

Alaska Seafood Marketing Institute - Promotion des produits de la mer d'Alaska